Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT **Italiano, 1**

GB English,16

FR Français, 31

ES Espanol, 46

PT Portuges, 61

OS 89D IX/HA
OS 99D C IX/HA
OS 997D C IX/HA
OS 992D C IX/HA

Sommario

Installazione, 2-3
Posizionamento
Collegamento elettrico
Dati tecnici

Descrizione dell'apparecchio, 4
Vista d'insieme
Pannello di controllo
Display

Struttura del forno, 5

Avvio e utilizzo, 6-12
Impostare l'orologio
Impostare il contaminuti
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space
Programmare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura ExtraLarge Space
Tabella cottura Small Space
Tabella cottura Main Space
Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Precauzioni e consigli, 13
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 14
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

Assistenza, 15
Assistenza attiva 7 giorni su 7

Hotpoint ARISTON

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

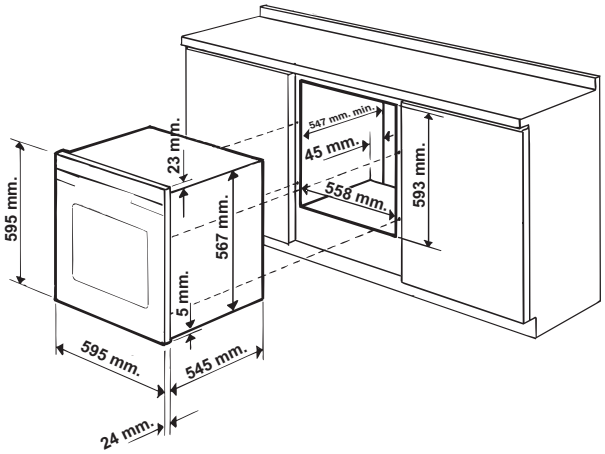
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

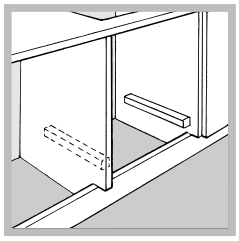
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento sottotavolo (*vedi figura*) che a colonna, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:

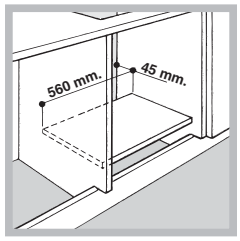


! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).

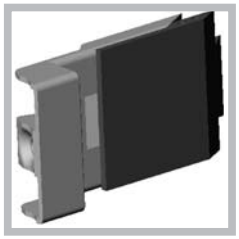




Centraggio e fissaggio

Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:

spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);

spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

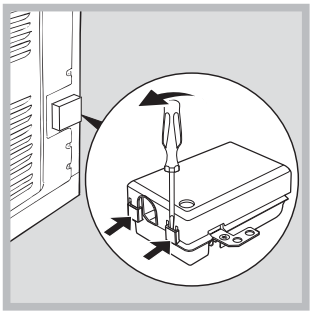
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

IT

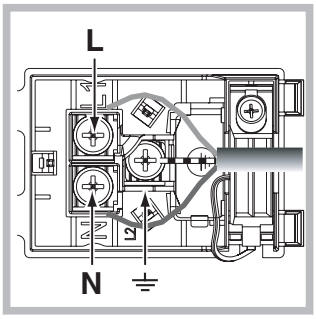
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (*vedi sotto*).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ⏚ (*vedi figura*).
3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

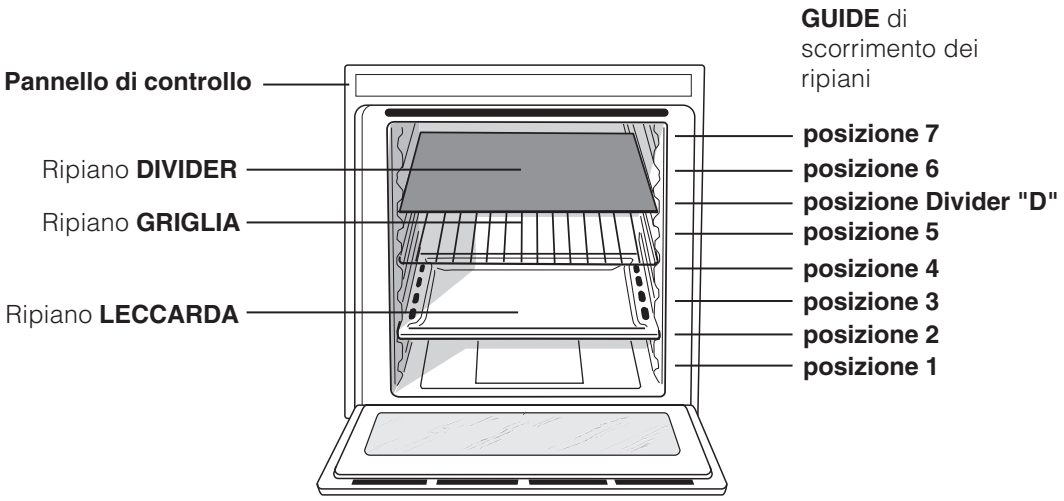
! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni extralarge space	larghezza cm 43,4 altezza cm 39,5 profondità cm 40,8
Volume extralarge space	lt. 70
ENERGY LABEL extralarge space	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Gratin.
Dimensioni main space	larghezza cm 43,4 altezza cm 27 profondità cm 40,8
Volume main space	lt. 48
ENERGY LABEL main space	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: Universale.
Collegamenti elettrici	tensione a 220-240V~ 50Hz potenza massima assorbita 2600W (vedi targhetta caratteristiche)
CE 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

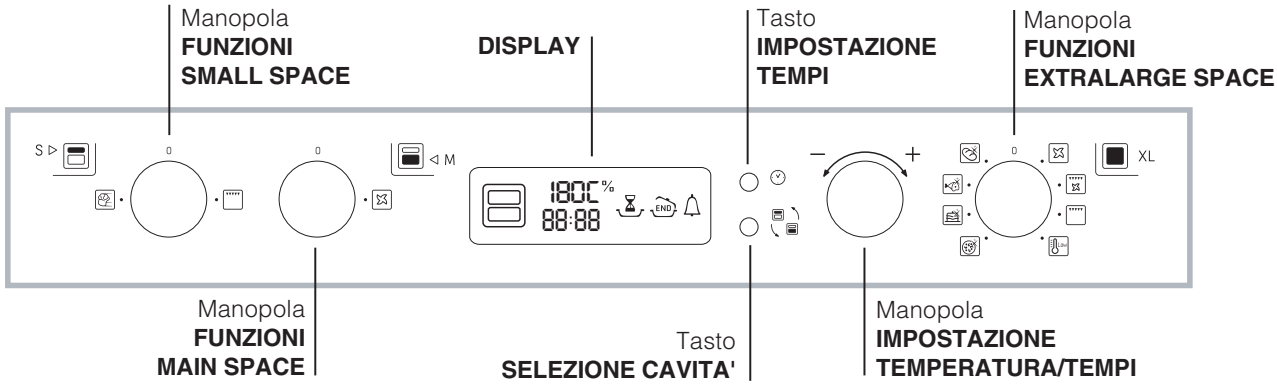
Descrizione dell’apparecchio

IT

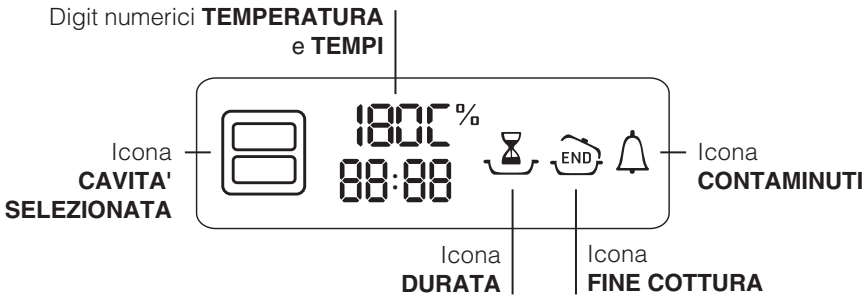
Vista d’insieme



Pannello di controllo



Display



Struttura del forno

Hotpoint ARISTON

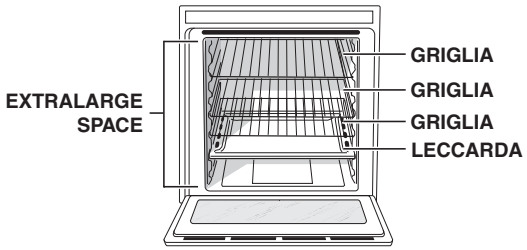
IT

Il forno Openspace offre 70lt di capacità e la possibilità di cucinare pietanze su 4 livelli contemporaneamente o cucinare porzioni abbondanti, che non starebbero in un forno tradizionale.

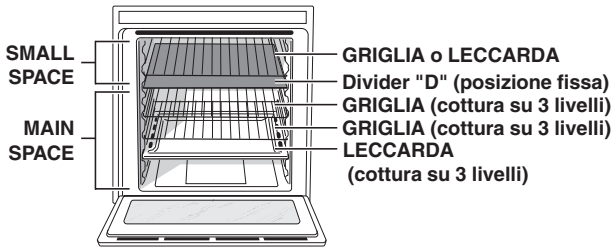
Grazie alla ExtraLarge Space, Openspace offre 10 funzioni di cottura, di cui 6 universali, utilizzabili per qualsiasi preparazione, e 4 programmi automatici, che assicurano risultati perfetti per qualsiasi ricetta. Openspace offre inoltre il massimo del comfort per qualsiasi esigenza e lo fa con 4 diverse possibilità d'uso: il forno è unico ma è divisibile in spazi di dimensioni differenti, ciascuna con regolazioni indipendenti di temperatura e tempi.

Questo è possibile grazie al DIVIDER termoisolante, che permette di dividere l'intera ExtraLarge Space in due spazi di grandezze diverse: Main Space e Small Space.
Le due Main e Small Space si possono usare contemporaneamente, per cucinare diverse preparazioni in meno tempo, oppure separatamente, per utilizzare solo lo spazio che serve.
Quando le due cavità sono utilizzate insieme è possibile regolare le temperature di cottura tra 50° e 250°, ed avere una differenza di temperatura fino a 100° tra le due zone, per realizzare ricette anche molto diverse tra loro senza che sapori ed odori si mescolino.

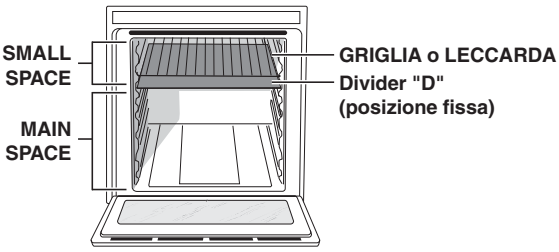
ExtraLarge Space: cottura su 4 livelli



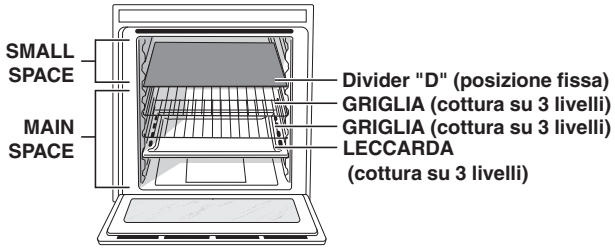
Main e Small Space: cottura contemporanea



Cottura solo nella Small Space



Cottura solo nella Main Space: cottura su 3 livelli



La tabella riportata di seguito descrive i possibili valori di temperatura impostabili. Il display intelligente ti guiderà nella corretta regolazione delle temperature delle due cavità.

Temperatura nella prima cavità (Main o Small Space)	Temperatura nella seconda cavità (Small o Main Space)
Da 40°C a 150°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 50°C
Esempio: imposti 90°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).	
Da 155°C a 200°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 70°C
Esempio: imposti 180°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).	
Da 205°C a 250°C	La differenza di temperatura rispetto alla prima cavità selezionata è massimo 100°C
Esempio: imposti 210°C su una cavità; nell'altra puoi impostare un valore tra 110°C (210°C-100°C) e 250°C max temperatura impostabile.	

Per annullare qualunque impostazione è sufficiente ruotare la manopola Funzioni Small Space o Main Space sulla posizione 0.

Avvio e utilizzo

IT

! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulle griglie in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Impostare l'orologio

! Si può impostare solo quando il forno è spento.

1. Premere il tasto finchè non lampeggia il primo digit numerico sul DISPLAY e le icone , , sono spente;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
3. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
4. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
5. premere nuovamente il tasto per confermare.

Impostare il contaminuti

! Questa funzione non interrompe la cottura e prescinde dall'utilizzo del forno; permette solo di azionare il segnale acustico allo scadere dei minuti impostati.

1. Premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
3. premere nuovamente il tasto per confermare.

Seguirà la visualizzazione del conto alla rovescia al termine del quale si azionerà il segnale acustico.

ExtraLarge Space

Avviare il forno

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE. L'icona accesa sul display indica che è selezionata la ExtraLarge Space ed è quindi possibile agire solo sulle impostazioni della ExtraLarge Space.
2. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA.
3. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA (solo per le cotture universali);
- pianificare la durata (solo per le cotture universali) e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE in posizione "0".
5. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva la funzione dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nella configurazione ExtraLarge non è possibile utilizzare le Main e Small Space: le manopole FUNZIONI SMALL SPACE e MAIN SPACE sono disabilitate.

Funzioni di cottura universali

! Tutti le funzioni hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C.
Nella funzione BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Funzione **MULTICOTTURA**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria

cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di quattro ripiani contemporaneamente. Nal caso di utilizzo di più ripiani contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare sempre la leccarda sul ripiano inferiore. Nel caso di cottura su 4 livelli contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare le griglie sui ripiani 3, 5 e 6 la leccarda sul ripiano 1.

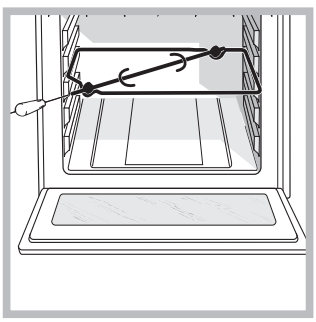
Funzione **GRATIN**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e durante una parte del ciclo anche l'elemento riscaldante circolare, entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno.
Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Funzione **BARBECUE**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore e il girarrosto (ove presente). Ruotando la manopola TEMPERATURA, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Funzione **BASSA TEMPERATURA**
Questo tipo di cottura consente di lievitare, scongelare, di preparare lo yogurth, riscaldare più o meno rapidamente, cuocere lentamente a bassa temperatura. Le temperature selezionabili sono: 40, 65, 90 °C.

Girarrosto (solo in alcuni modelli)

Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:
1. mettere la leccarda in posizione 1;



2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le funzioni o .

Funzioni di cottura automatiche

! La **temperatura** e la **durata di cottura** sono **prestabilite** tramite il sistema **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata)** che garantisce automaticamente un risultato perfetto. La cottura si interrompe automaticamente e il forno avvisa quando la pietanza è cotta. La durata di cottura può essere modificata di alcuni minuti, come di seguito specificato nella descrizione delle singole funzioni.

Funzione **CARNE**
Utilizzare questa funzione per cuocere carni di vitello, maiale, agnello e manzo. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+10 minuti.

Funzione **DOLCI**
Questa funzione è ideale per la cottura di dolci. Infornare a forno freddo. E' comunque possibile infornare anche a forno caldo. E' possibile modificare solo la durata di -10/+15 minuti.

Funzione **PANE**
Utilizzare questa funzione per realizzare del pane. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- **non dimenticare di mettere 150gr (1.5 dl) di acqua fredda sulla leccarda alla posizione 7**;

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del forno raggiungerà 40°. A questo punto sarà possibile infornare il pane.

Funzione **PIZZA**
Utilizzare questa funzione per realizzare della pizza. Fare riferimento al capitolo seguente per la ricetta e dettagli. E' possibile modificare solo la durata di -5/+12 minuti. Per ottenere i migliori risultati vi consigliamo di seguire attentamente le indicazioni sotto riportate:
- rispettare la ricetta;
- il peso dell'impasto deve essere da 350g a 500g.
- ungere leggermente la leccarda e le teglie.

Infornare a forno freddo. Nel caso in cui si desideri infornare a forno caldo, a seguito di una cottura che ha raggiunto alte temperature, il display visualizzerà la scritta "Hot" fino a quando la temperatura del

forno raggiungerà 120°. A questo punto sarà possibile infornare la pizza.

Ricetta per la PIZZA :
Ricetta per 3 o 4 pizze: 1000g Farina, 500g Acqua, 20g Sale, 20g Zucchero, 10cl Olio di Oliva, 20g lievito fresco (oppure 2 bustini in polvere)

- Lievitazione nell' ambiente : 1 ora o funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40° e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti.
- Infornare a forno freddo.
- Lanciare la cottura PIZZA.

Ricetta per il PANE (impasto massimo):
Ingredienti:

- 1,3 Kg di farina
- 700 gr di acqua
- 25 gr di sale
- 50 gr di lievito fresco per panificazione o 4 bustine di lievito in polvere.

Preparazione:

- Mescolare la farina ed il sale in un grande recipiente.
- Diluire il lievito nell'acqua leggermente tiepida (circa 35 gradi).
- Aprire la farina a fontana.
- Versare il composto di acqua e lievito.
- Lavorare l'impasto fino ad ottenere un impasto omogeneo e poco colloso, stirandolo con il palmo della mano e ripiegandolo su se stesso per 10 minuti.
- Formare una palla, mettere l'impasto in una ciotola e ricoprirla con pellicola trasparente per evitare che la superficie dell'impasto si secchi. Mettere la ciotola nel forno alla funzione manuale BASSA TEMPERATURA a 40°e lasciar lievitare per circa 30/45 minuti o a temperatura ambiente per circa 1 ora (il volume dell'impasto deve raddoppiare).
- Rompere l'impasto lavorandolo delicatamente e dividerlo per ottenere i diversi pani.
- Disporli sulla griglia (o su 2 o 3 griglie se desideri cuocere i pani su più livelli) con la carta forno e cospargerli di farina.
- Praticare alcune incisioni con una lama affilata.
- Infornare la griglia al ripiano 2 per la cottura su un solo livello, o le due griglie ai ripiani 1 e 4 per la cottura su due livelli e 1-3-5 per la cottura su tre livelli.
- **Posizionare la leccarda al ripiano 7 e versarvi 150 gr di acqua fredda.**
- Infornare a forno freddo.
- Avviare la funzione automatica PANE.
- A fine cottura, lasciar riposare i pani sulla griglia fino a completo raffreddamento.

Small Space

Avviare il forno

1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con i due perni e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "OPENSPACE" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space speratamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.

2. Selezionare la funzione di cottura desiderata ruotando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE.
3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI SMALL SPACE;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE in posizione "0".
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva la funzione dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Funzioni di cottura

Funzione **GRILL**
Si attiva l'elemento riscaldante superiore. Ruotando la manopola TEMPERATURA, il display indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 5% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Funzione **FAST COOKING**
La funzione necessita di preriscaldamento. Questo funzione è particolarmente indicata per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti).

Main Space

Avviare il forno

1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con i due perni e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "OPENSPACE" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space speratamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.

2. Selezionare la funzione di cottura Universale ruotando la manopola FUNZIONI MAIN SPACE.
3. Il forno entra nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI MAIN SPACE in posizione "0".
6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva la funzione dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Funzioni di cottura

Funzione **UNIVERSALE**
Si attivano tutti gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di tre ripiani contemporaneamente. Nal caso di utilizzo di più ripiani contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare sempre la leccarda sul ripiano 1. Nel caso di cottura su 3 livelli contemporaneamente ti raccomandiamo di posizionare le griglie sui ripiani 3 e 5 e la leccarda sul ripiano 1.

Utilizzo contemporaneo Small Space e Main Space

Avviare il forno

1. Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D" con i due perni e le frecce rivolte verso la parte posteriore del forno. A seguito del corretto inserimento è possibile leggere la scritta "OPENSPACE" sulla parte anteriore della cornice del DIVIDER. Il forno emette un segnale acustico a conferma del corretto inserimento del DIVIDER e permette l'utilizzo delle due Main e Small Space speratamente o contemporaneamente.

! La manopola FUNZIONI EXTRALARGE SPACE viene disabilitata.

2. Selezionare la funzione di cottura desiderato per ogni cavità ruotando le manopole FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE. L'icona indica che è selezionata la Small Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Small Space, l'icona accesa sul display indica che è selezionata la Main Space ed è quindi possibile agire sulle impostazioni della Main Space.
3. Entrambi i forni entrano nella fase di preriscaldamento. È possibile modificare la temperatura ruotando la manopola TEMPERATURA.
4. Quando si avverte un segnale acustico il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti.
5. La maggiore luminosità dei digit sul display indica la cavità su cui si sta agendo. per modificare le impostazioni dell'altra cavità premere il tasto . Durante la cottura contemporanea è infatti possibile modificare le impostazioni sia della Small Space sia della Main Space:
- modificare la funzione di cottura agendo sulla manopola FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TEMPERATURA;
- pianificare la durata e l'ora di fine della cottura;
- interrompere la cottura riportando la manopola FUNZIONI SMALL SPACE e/o FUNZIONI MAIN SPACE in posizione "0".

6. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva la funzione dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

Programmare la cottura

! La programmazione è possibile solo dopo aver selezionato una funzione di cottura.

La programmazione è attivabile in tutte le configurazioni possibili: EXTRALARGE, MAIN e SMALL SPACE anche in funzionamento contemporaneo.

Programmare la durata di cottura
1. Premere più volte il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i tre digit numerici sul DISPLAY;
2. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare il tempo desiderato;
3. premere nuovamente il tasto per confermare;
4. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

- Esempio: sono le 9:00 e viene programmata una durata di 1 ora e 15 minuti. La funzione si arresta automaticamente alle 10:15.

Programmare la fine di una cottura
! La programmazione della fine di una cottura è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura.

1. Seguire la procedura da 1 a 3 descritta per la durata;
2. poi premere il tasto finchè non lampeggiano l'icona e i due digit numerici sul DISPLAY;
3. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare l'ora;
4. premere di nuovo il tasto finchè non lampeggiano gli altri due digit numerici sul DISPLAY;
5. ruotare la manopola IMPOSTAZIONE TEMPI verso il "+" e "-" per regolare i minuti;
6. premere nuovamente il tasto per confermare;
7. a tempo scaduto, sul DISPLAY compare la scritta END, il forno termina la cottura e viene emesso un segnale acustico.

Le icone e accese segnalano che è stata effettuata una programmazione. Sul DISPLAY vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.
Per annullare una programmazione ruotare la manopola FUNZIONI in posizione "0".

Consigli pratici di cottura

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 1-3-5-6.
- Disporre la leccarda in basso e le griglie in alto.

BARBECUE

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Disporre la leccarda alla posizione 3. Inserire la griglia in posizione dal 4 al 7 in funzione dello spessore del cibo, disporre gli alimenti al centro della griglia. Esempi: costata di manzo al ripiano 4 e bacon al ripiano 6 o 7.

PIZZA o FOCACCE

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero di un diametro massimo di 30cm, appoggiandola sulla griglia in dotazione.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

GRILL

- Preriscaldare il forno per 5 minuti.
- Inserire il DIVIDER sul ripiano DIVIDER "D".
- Effettuare la cottura a porta chiusa.
- Inserire la griglia in posizione 7, disporre gli alimenti al centro della griglia. Disporre la leccarda alla posizione 6.
- Questa funzione è indicata per: rosolatura, gratin, colorazione meringhe, toast, piccole grigliate con carne magre e sottili.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FAST COOKING

- Preriscaldare il forno con la leccarda al ripiano 6.
- Per le cotture di cibi surgelati fare riferimento alle indicazioni sulla confezione.

IT

Tabella cottura cavità ExtraLarge Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani				Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Griglia 2	Griglia 3			
Multicottura*	Crostate		1	2 o 3				Si	190	25-30
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	35-45
			3	1	3	5		Si	180	40-50
			4	1	3	5	6	Si	180	45-55
	Bignè		1	2 o 3				Si	190	25-35
			2	1 a 2	3 a 5			Si	190	25-35
			3	1	3	5		Si	190	30-40
			4	1	3	5	6	Si	190	30-40
	Pizza		1	2 o 3				Si	220	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	220	20-30
			3	1	3	5		Si	220	25-35
			4	1	3	5	6	Si	220	30-40
	Biscotti		1	2 o 3				Si	180	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	15-25
			3	1	3	5		Si	180	20-30
			4	1	3	5	6	Si	180	20-30
	Pasticci		1	2 o 3				Si	200	30-40
			2	2	5			SI	200	35-45
			3	1	4	6		Si	200	40-50
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2 o 3				Si	170	35-45
			2	2	5			Si	170	35-45
			3	1	4	6		Si	170	40-50
	Panettone		1	1 o 2				Si	160	45-60
	Plumcake		1	2 o 3				Si	160	60-75
			2	1	4 o 5			Si	160	60-75
	Pan di spagna		1	2 o 3				Si	190	30-35
			2	2	5			Si	190	35-40
			3	1	4	6		Si	190	40-45
	Grosso pezzo di carne		1	1	2			Si	160	90-240
Gratin*	Arrosto di carne		1	2	3			No	200	35-75
	Gratin		1	3 o 4				No	190	40-60
	Grosso arrosto		1	1	2			No	200	90-120
	Grosso volatile arrosto		1	1	2			No	200	90-120
Barbecue*	Costata di manzo		1	3	4 o 5			Si	100%	20-30
	Salsicce		1	3	5 a 7			Si	100%	10-20
	Costata di maiale		1	3	5 a 7			Si	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 a 7			Si	100%	3-6
Bassa temperatura	Lievitazione/ Scongelamento		1	2				No	40	
	Meringhe bianche		4	1	3	5	6	No	65	8-12 ore**
	Carne/Pesce		3	1	3	5		No	90	90-180**
Pane automatico	Pane (vedi ricetta)	2	1	7***	2			No		
		2	2	7***	1	4		No		
		2	3	7***	1	3	5	No		
Carne automatico	Arrosti		1	2	3			No		60-90**
Dolci automatico	Dolci		1	2				No		35-60**
			2	2	5			No		35-60**
Pizza automatica	Pizza (vedi ricetta)		1	2				No		23-30**
			2	2	5			No		25-35**
			3	1	3	5		No		30-35**
			4	1	3	5	6	No		35-40**

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e modificabili manualmente.

** Le durate delle cotture automatiche sono preimpostate. I valori in tabella si riferiscono ai valori di durata minima e massima, modificabile dall'utente a partir dalla durata preimpostata.

*** Come da ricetta, aggiungere 50 gr di acqua nella leccarda.

Tabella cottura Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	160-180	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza surgelata		1	6		D	Si		
	Preparazione surgelati		1	6		D	Si		
Grill	Toast		1	-	6	D	Si	100%	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Si	100%	3-6
	Bistecca di maiale		1	6	7	D	Si	100%	15-25

* I tempi di cottura son o indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Tabella cottura Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Universale*	Crostate		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Bignè		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	25-35 25-35
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
	Biscotti		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasticci		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Si	160	60-75
	Pan di spagna		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
	Piccoli arrosti		1	2	3	D	Si	210	30-60

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Tabella cottura contemporanea Small Space e Main Space

Small Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Fast cooking*	Filetti di pesce		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetti di carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza surgelata		1	6		D	Si		
	Preparazioni surgelati		1	6		D	Si		
	Riso “pilaf”		1	6		D	Si	180-200	30-45
Grill	Rosolatura		1	6-7		D	Si	100%	3-6

Main Space

Funzioni	Alimenti	Peso (Kg)	Cottura su n. ripiani N.	Posizione dei ripiani			Preriscaldamento	Temperatura consigliata (°C)	Durata cottura (minuti)
				Leccarda	Griglia 1	Divider			
Universale*	Torte, crostate		1 2	2 1 e 2	 3 a 5	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Biscotti		1 2	2 1 e 2	 3 a 5	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Crème caramel (bagno maria)		1	2		D	Si	160	45
	Pizza		1 2	2 1 e 2	 3 a 5	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
	Gratin di patate		1	2		D	Si	200	60
	Arrosto		1	2		D	Si	200	60-90
	Pietanze in crosta		1	2		D	Si	200	35-45

* I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali. I tempi di preriscaldamento del forno sono preimpostati e non modificabili manualmente.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*) e la "pulizia automatica ritardata" (*vedi Manutenzione e cura*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

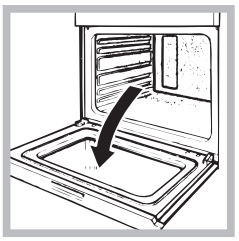
IT

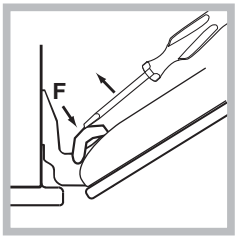
Escludere la corrente elettrica
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

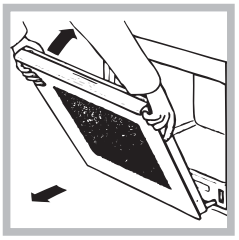
Pulire l'apparecchio
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



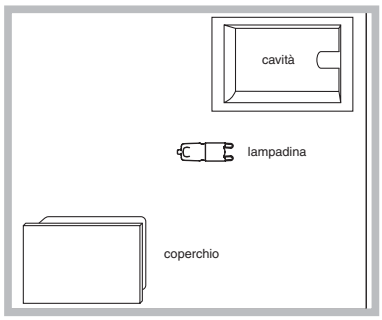




3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni
Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno
fino all'avvenuta riparazione.

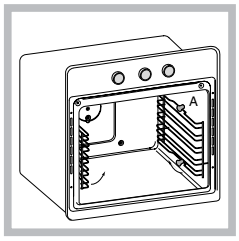
Sostituire la lampadina



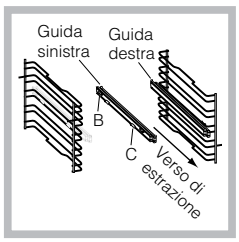
Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Togliere il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

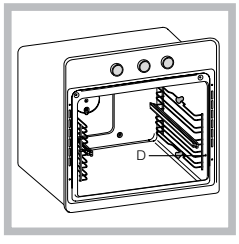
Montaggio del Kit Guide Scorrevoli



Per montare le guide scorrevoli:
1. Togliere i due telai estraendoli dai distanzieri A (*vedi figura*).



2. Scegliere il ripiano in cui inserire la guida scorrevole. Facendo attenzione al verso di estrazione della guida stessa, posizionare sul telaio prima l'incastro B e poi l'incastro C.



3. Fissare i due telai con le guide montate negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura)*. I fori per il telaio sinistro sono posizionati in alto, mentre i fori per quello destro sono in basso.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

Assistenza

Hotpoint ARISTON

IT

Attenzione:
L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "F" seguito da numeri.
In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.
! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT Italiano, 1

GB **English,16**

FR Français, 31

ES Espanol, 46

PT Portuges, 61

OS 89D IX/HA
OS 99D C IX/HA
OS 997D C IX/HA
OS 992D C IX/HA

Contents

Installation, 17-18
Positioning
Electrical connection
Technical data

Description of the appliance, 19
Overall view
Control panel
Display

Oven structure, 20

Start-up and use, 21-27
Setting the clock
Setting the timer
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Using the Small Space and Main Space at the same time
Programming cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table for ovens with the ExtraLarge Space feature
Cooking advice table for the Small Space feature
Cooking advice table for the Main Space feature
Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Precautions and tips, 28
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Care and maintenance, 29
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb
Assembling the sliding rack kit

Assistance, 30

Hotpoint ARISTON

Installation

Hotpoint ARISTON

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

Positioning

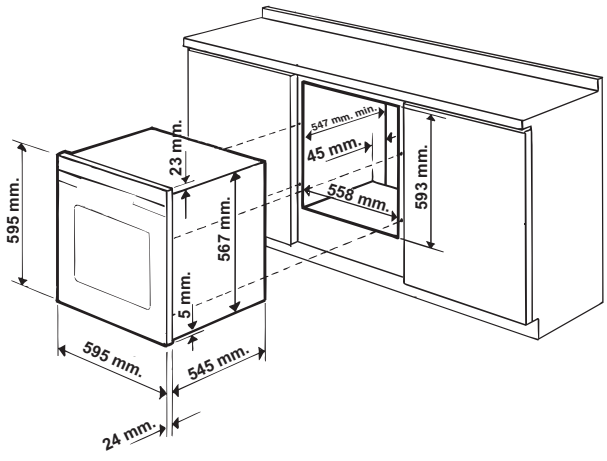
! Keep all packaging material out of reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

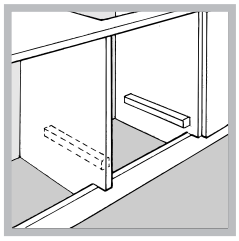
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven under the counter (*see diagram*) or in a kitchen unit, the cabinet must have the following dimensions:

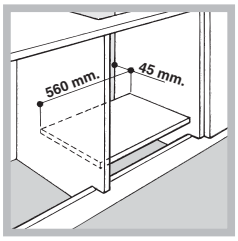


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The indications for consumption given on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

To ensure adequate ventilation is provided, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).

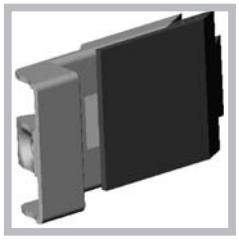




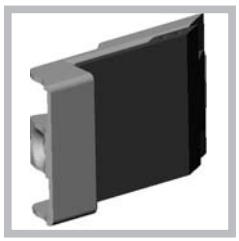
Centring and fixing

Position the 4 tabs on the side of the oven so that they are aligned with the 4 holes on the outer frame. Adjust the tabs in accordance with the thickness of the cabinet side panel, as shown below:

20 mm thick: take off the removable part of the tab (*see diagram*).



18 mm thick: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*).



16 mm thick: use the second groove (*see diagram*).

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and inserting 4 screws into the 4 holes on the outer frame.

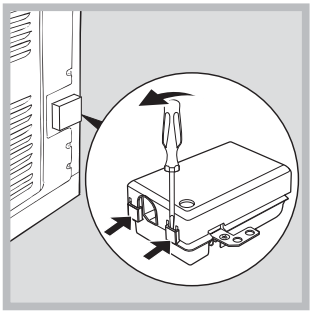
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

GB

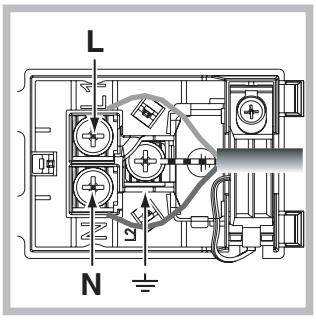
Electrical connection

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).
2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N-⏚. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow/Green wire to the terminal marked ⏚ (*see diagram*).



3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the electricity supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see table*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.
Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

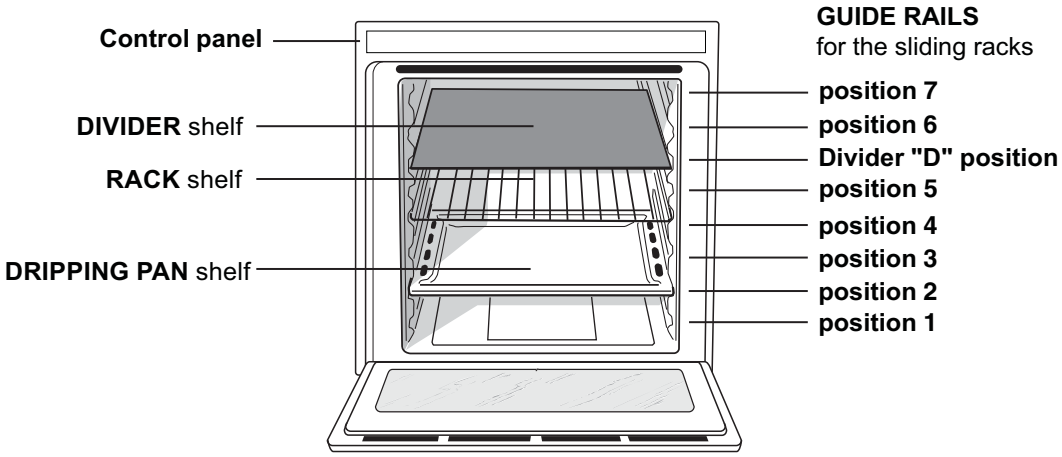
APPLIANCE SPECIFICATIONS	
ExtraLarge Space dimensions	width 43.4 cm height 39.5 cm depth 40.8 cm
ExtraLarge Space volume	70 l
ExtraLarge Space ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Gratin.
Main Space dimensions	width 43.4 cm height 27 cm depth 40.8 cm
Main Space volume	48 l
Main Space ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Universal.
Electrical connections	voltage: 220 - 240 V~ 50 Hz maximum power absorbed 2600 W (see data plate)
CE	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. 2002/96/EEC

Description of the appliance

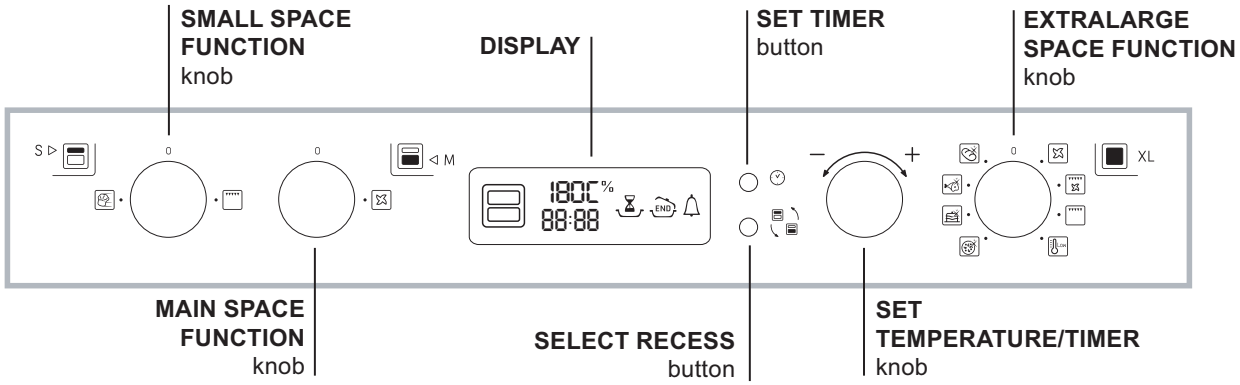
Hotpoint ARISTON

GB

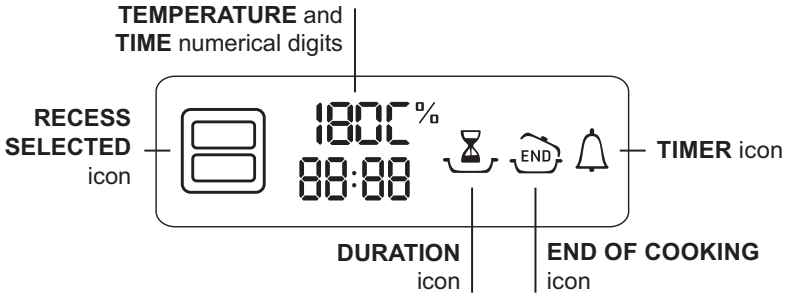
Overall view



Control panel



Display



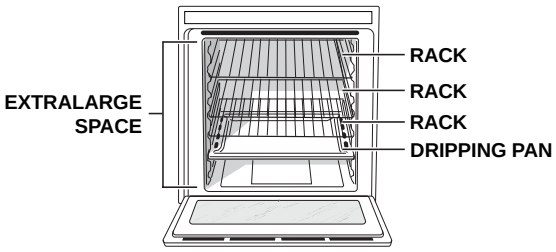
Oven structure

GB

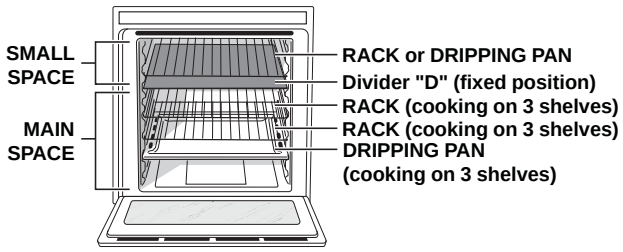
The Openspace oven has a capacity of 70 litres and offers users the option of cooking on 4 shelves at the same time or cooking large quantities, which would not necessarily be possible in a traditional oven.

Thanks to the ExtraLarge Space, Openspace offers 10 cooking functions, 6 of which are universal and suitable for any type of cooking, while the remaining 4 are automatic programmes which can be used to achieve perfect results for any recipe.
Openspace also offers maximum comfort for all requirements, with 4 different operating options: the oven is one large compartment but can be divided into separate spaces of various sizes, each with its own independent temperature and duration controls. This is made possible thanks to the heat-insulating DIVIDER, which divides the whole ExtraLarge Space into two different-sized spaces: the Main Space and the Small Space.
The two Main and Small Space compartments may be used at the same time to cook different dishes more quickly, or they may be used separately so that only the space necessary is used.
When the two compartments are used at the same time, the cooking temperature of each may be adjusted to a value between 50° and 250°. There may be a difference in temperature of 100° between the two zones, which means it is possible to cook very different dishes without any flavours or aromas intermingling.

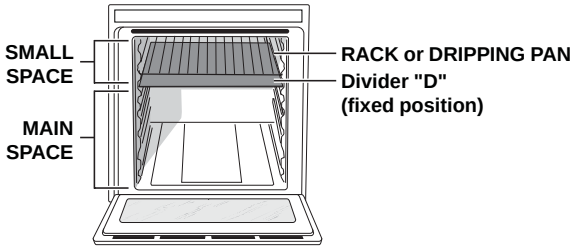
ExtraLarge Space: cooking on 4 shelf levels



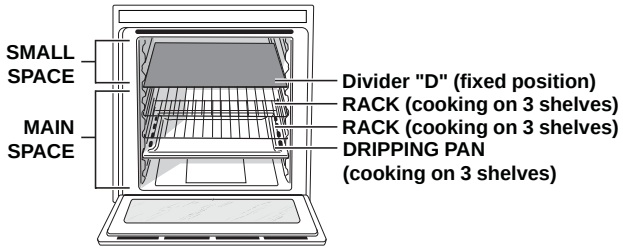
Main and Small Space: simultaneous operation


SMALL SPACE
MAIN SPACE
RACK or DRIPPING PAN
Divider "D" (fixed position)
RACK (cooking on 3 shelves)
RACK (cooking on 3 shelves)
DRIPPING PAN (cooking on 3 shelves)

Cooking using the Small Space only



Cooking using the Main Space only: cooking on 3 shelf levels


SMALL SPACE
MAIN SPACE
Divider "D" (fixed position)
RACK (cooking on 3 shelves)
RACK (cooking on 3 shelves)
DRIPPING PAN (cooking on 3 shelves)

The table below lists the possible temperature values which may be set. The intelligent display will guide you through the correct procedure used to adjust the temperature of the two recesses.

Temperature in the first cavity (Main or Small Space)	Temperature in the second cavity (Small or Main Space)
Between 40°C and 150°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 50°C
For example: if you set one recess to 90°C, you may set a value of between 40°C (90°C-50°C) and 140°C (90°C+50°C) for the other.	
Between 155°C and 200°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 70°C
For example: if you set one recess to 180°C, you may set a value of between 110°C (180°C-70°C) and 250°C (180°C+70°C) for the other.	
Between 205°C and 250°C	The temperature difference in relation to the first recess selected is no greater than 100°C
For example: if you set one recess to 210°C, you may set a value of between 110°C (210°C-100°C) and 250°C (maximum temperature setting) for the other.	

To cancel any of the settings, simply turn the Small Space or Main Space function knob to the "0" position.

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Make sure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will prevent the enamel coating from being damaged.

! Always place cookware on the racks provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows a stream of air between the control panel and the oven door.

! Once cooking has been completed, the cooling fan continues to operate until the oven has cooled down sufficiently.

Setting the clock

! This may only be set while the oven is switched off.

1. Press the button until the first numerical digit flashes on the display and the , and icons are switched off.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
3. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
4. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
5. Press the button again to confirm.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
3. Press the button again to confirm.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

ExtraLarge Space

Starting the oven

1. Select the desired cooking function by turning the EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob. If the icon on the display is lit, this indicates that the ExtraLarge Space has been selected and therefore that only the settings corresponding to the ExtraLarge Space may be used.
2. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob
3. When the buzzer sounds, the preheating stage is complete: you may now place the food in the oven.
4. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking function by turning the EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob.
- Adjust the temperature using the TEMPERATURE knob (for the universal cooking functions only).
- Set a duration (for universal cooking functions only) and the cooking end time.
- Stop cooking by turning the EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob to the "0" position.
5. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking function from the point at which it was interrupted, as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! When using the oven in its ExtraLarge configuration, it will not be possible to use the Main and Small Space features: the SMALL SPACE and MAIN SPACE FUNCTION knobs will be disabled.

Universal cooking functions

! All functions have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.
For the BARBECUE function, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

MULTILEVEL function

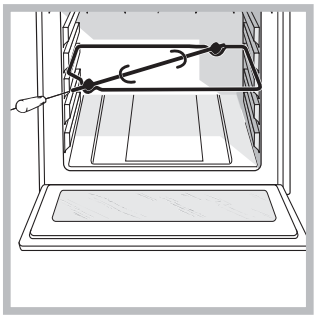
All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of four racks may be used at the same time. If you are using several racks at the same time, we recommend you place the dripping pan on the lower rack. If you are cooking on 4 levels at the same time, we recommend you place the shelves on racks 3, 5 and 6 and the dripping pan on rack 1.

GRATIN function
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated and the fan begins to operate. During part of the cycle the circular heating element is also activated. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

BARBECUE function
The top heating element and the rotisserie spit (where present) are activated. By turning the TEMPERATURE knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

LOW TEMPERATURE function
This type of cooking can be used for proving, defrosting, preparing yoghurt, heating dishes at the required speed and slow cooking at low temperatures. The temperature options are: 40, 65 and 90 °C.

Spit roast (only available in certain models)



To operate the spit roast function (*see diagram*) proceed as follows:
1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Begin spit roast operation by selecting the or functions.

Automatic cooking functions

! The **temperature** and **cooking duration** are **pre-set** values, guaranteeing a perfect result every time - automatically. These values are set using the **C.O.P.® (Programmed Optimal Cooking)** system. The cooking cycle stops automatically and the oven indicates when the dish is cooked. The cooking duration may be modified by a period of several minutes, as specified in the description of the individual functions below.

ROAST function
Use this function to cook veal, pork, lamb and beef. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+10 minutes.

BAKED CAKES function
This function is ideal for baking cakes. Place the food inside the oven while it is still cold. The dish may also be placed in a preheated oven. It will only be possible to adjust the duration by -10/+15 minutes.

BREAD function
Use this function to make bread. Please see the following chapter for the recipe and further details.
To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- **Remember to pour 150 g (150 ml) of cold water into the baking tray, which should be placed in position 7**.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 40°. At this point it will be possible to place the bread in the oven.

PIZZA function
Use this function to make pizza. Please see the following chapter for further details. It will only be possible to adjust the duration by -5/+12 minutes.
To achieve the best possible results, we recommend that you carefully observe the instructions below:
- Follow the recipe.
- The weight of the dough should be between 350 g and 500 g.
- Lightly grease the dripping pan and the baking trays.

Place the food inside the oven while it is still cold. If you wish to place the food in the oven after it has been preheated, immediately following a high-temperature cooking programme, the text “Hot” will appear on the display until the temperature of the oven has fallen to 120°. At this point it will be possible to place the pizza in the oven.

Recipe for PIZZA:
Makes 3 or 4 pizzas: 1000 g flour, 500 ml water, 20 g salt, 20 g sugar, 100 ml olive oil, 20 g fresh yeast (or 2 sachets of powder yeast)

- Leavening at room temperature: 1 hour, or LOW TEMPERATURE manual function set to 40°. Leave to rise for approximately 30-45 minutes.
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the PIZZA cooking mode.

Recipe for BREAD (maximum amount of dough):
Ingredients:

- 1.3 kg flour
- 700 g water
- 25 g salt
- 50 g fresh baker's yeast or 4 sachets dried yeast powder.

Method:

- Mix the flour and salt in a large bowl.
- Dilute the yeast in lukewarm water (approximately 35 degrees).
- Make a small well in the mound of flour.
- Pour in the water and yeast mixture.
- Knead the dough by stretching and folding it over itself with the palm of your hand for 10 minutes, until it has a uniform consistency and is not too sticky.
- Form the dough into a ball shape, place it in a large bowl and cover it with transparent plastic wrap to prevent the surface of the dough from drying out. Place the bowl in the oven, set to 40° using the LOW TEMPERATURE manual function, and leave to rise for approximately 30–45 minutes. Alternatively, leave at room temperature for approximately 1 hour (until the dough has doubled in volume).
- Break up the dough, kneading gently, and divide it to create several loaves.
- Place them on a sheet of baking paper on top of the rack (or on 2 or 3 racks if you wish to cook the loaves on different shelves) and dust them lightly with flour.
- Make a few incisions in the top using a sharp blade.
- Place the rack in the oven, on shelf level 2 if using only one level, or place two racks on shelf levels 1 and 4 if using two levels, or place three racks on shelf levels 1, 3 and 5 if using three levels.
- **Place the dripping pan on shelf level 7 and pour in 150 g cold water.**
- Place the food inside the oven while it is still cold.
- Start the automatic function BREAD.
- When the cooking process has finished, leave the loaves to rest on the rack until they have completely cooled.

Small Space

Starting the oven

1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf "D" using the two pins, with the arrows turned towards the rear part of the oven. After it has been fitted correctly, you will be able to read the text "OPENSPACE" on the front part of the DIVIDER frame. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small space compartments separately or at the same time.

! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

2. Select the desired cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob.
3. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob
4. When the buzzer sounds, the preheating stage is complete: you may now place the food in the oven.
5. During cooking it is always possible to:
- Change the cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob.
- Change the temperature by turning the TEMPERATURE knob.
- Set the cooking duration in addition to the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SMALL SPACE FUNCTION knob to the "0" position.
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking function from the point at which it was interrupted, as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

Cooking functions

GRILL function
The top heating element is activated. By turning the TEMPERATURE knob, the different power levels which may be set will appear on the display; these range between 5% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food which requires a high surface temperature. This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making

toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat. Always cook in this mode with the oven door closed.

FAST COOKING function

This function requires the oven to be preheated. This function is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked).

Main Space

Starting the oven

1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf “D” using the two pins, with the arrows turned towards the rear part of the oven. After it has been fitted correctly, you will be able to read the text “OPENSPACE” on the front part of the DIVIDER frame. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small space compartments separately or at the same time.

! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

2. Select the desired cooking function by turning the MAIN SPACE FUNCTION knob.
3. The oven will begin its preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob
4. When the buzzer sounds, the preheating stage is complete: you may now place the food in the oven.
5. During cooking it is always possible to:
- Change the temperature by turning the TEMPERATURE knob.
- Set the cooking duration in addition to the cooking end time.
- Stop cooking by turning the MAIN SPACE FUNCTION knob to the “0” position.
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking function from the point at which it was interrupted, as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

Cooking functions

UNIVERSAL function

All heating elements and the fan are activated. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of three racks may be used at the same time. If you are using several racks at the same time, we recommend you place the dripping pan on shelf level 1. If you are cooking on 3 levels at the same time, we recommend you place the shelves on racks 3 and 5, and the dripping pan on rack 1.

Using the Small Space and Main Space at the same time

Starting the oven

1. Fit the DIVIDER to the DIVIDER shelf “D” using the two pins, with the arrows turned towards the rear part of the oven. After it has been fitted correctly, you will be able to read the text “OPENSPACE” on the front part of the DIVIDER frame. A buzzer will sound to confirm that the DIVIDER has been fitted correctly; it will then be possible to use the two Main and Small space compartments separately or at the same time.

! The EXTRALARGE SPACE FUNCTION knob will be disabled.

2. Select the desired cooking function for each recess by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN SPACE FUNCTION knobs. The icon indicates that the Small Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Small Space settings; the icon lit up on the display indicates that the Main Space has been selected and that it is therefore possible to adjust the Main Space settings.
3. Both ovens will begin the preheating stage. The temperature may be changed by turning the TEMPERATURE knob
4. When the buzzer sounds, the preheating stage is complete: you may now place the food in the oven.
5. The digits on the display become brighter to indicate which recess you are adjusting. To modify the settings for the other recess, press the button. The Small Space and Main Space settings may actually be changed during simultaneous cooking:
- Change the cooking function by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN SPACE FUNCTION knob.
- Change the temperature by turning the TEMPERATURE knob.
- Set the cooking duration in addition to the cooking end time.
- Stop cooking by turning the SMALL SPACE FUNCTION and/or MAIN SPACE FUNCTION knob to the “0” position.
6. If a blackout occurs while the oven is already in operation, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking function from the point at

which it was interrupted, as long as the temperature has not dropped below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

Programming cooking

! A cooking function must be selected before programming can take place.

Programming is possible in all oven configurations: EXTRALARGE, MAIN and SMALL SPACE, even if the latter two are being used simultaneously.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the duration.
3. Press the button again to confirm.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The function will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the END icon and the three numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
3. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the hour value.
4. Press the button again so that the other two numerical digits on the DISPLAY begin to flash.
5. Turn the TIMER KNOB towards "+" and "-" to adjust the minute value.
6. Press the button again to confirm.
7. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and END icons flash. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.
To cancel programming, turn the FUNCTION knob to the "0" position.

Practical cooking advice

MULTILEVEL

- Use positions 1, 3, 5 and 6.
- Place the dripping pan at the bottom and the rack at the top.

BARBECUE

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the dripping pan on shelf level 3. Place the rack in a position between 4 and 7, depending on how bulky the food is, and make sure the food is in the centre of the rack. Examples: beef ribs should be cooked on shelf level 4 and bacon on shelf level 6 or 7.

PIZZA or FOCACCIA

- Use a light aluminium tray with a maximum diameter of 30 cm, placing it on top of the rack supplied.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

GRILL

- Preheat the oven for 5 minutes.
- Fit the DIVIDER to the DIVIDER rack "D".
- Keep the oven door closed when cooking in this mode.
- Place the rack in position 7. Position the food in the centre of the rack. Position the dripping pan on shelf level 6.
- This function is particularly suitable for browning food, cooking gratins, colouring meringues, making toasted sandwiches and grilling small quantities of thin, lean meat.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

FAST COOKING

- Preheat the oven, making sure the dripping pan is on shelf level 6.
- When cooking frozen foods, always follow the instructions on the packaging.

Cooking advice table for ovens with an ExtraLarge Space cavity

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves	Rack position				Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
			No.	Dripping pan	Rack 1	Rack 2	Rack 3			
Multilevel*	Pies / Tarts		1	2 or 3				Yes	180	30-40
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	180	35-45
			3	1	3	5		Yes	180	40-50
			4	1	3	5	6	Yes	180	45-55
	Cream puffs		1	2 or 3				Yes	190	25-35
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	190	25-35
			3	1	3	5		Yes	190	30-40
			4	1	3	5	6	Yes	190	30-40
	Pizza		1	2 or 3				Yes	220	15-25
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	220	20-30
			3	1	3	5		Yes	220	25-35
			4	1	3	5	6	Yes	220	30-40
	Biscuits		1	2 or 3				Yes	180	15-25
			2	1 to 2	3 to 5			Yes	180	15-25
			3	1	3	5		Yes	180	20-30
			4	1	3	5	6	Yes	180	20-30
	Pastries		1	2 or 3				Yes	200	30-40
			2	2	5			Yes	200	35-45
			3	1	4	6		Yes	200	40-50
	Crème caramel (bain-marie)		1	2 or 3				Yes	170	35-45
			2	2	5			Yes	170	35-45
			3	1	4	6		Yes	170	40-50
	Panettone		1	1 or 2				Yes	160	45-60
	Sponge cake made with yoghurt		1	2 or 3				Yes	160	60-75
			2	1	4 or 5			Yes	160	60-75
	Sponge cake		1	2 or 3				Yes	190	30-35
			2	2	5			Yes	190	35-40
			3	1	4	6		Yes	190	40-45
	Large cut of meat		1	1	2			Yes	160	90-240
Gratin*	Rotisserie		1	2	3			No	200	35-75
	Gratin		1	3 or 4				No	190	40-60
	Large roast		1	1	2			No	200	90-120
	Large roast game		1	1	2			No	200	90-120
Barbecue*	Beef ribs		1	3	4 or 5			Yes	100%	20-30
	Sausages		1	3	5 to 7			Yes	100%	10-20
	Pork ribs		1	3	5 to 7			Yes	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 to 7			Yes	100%	3-6
Low temperature	Proving / Defrosting		1	2				No	40	
	White meringues		4	1	3	5	6	No	65	8-12 hours**
	Meat / Fish		3	1	3	5		No	90	90-180**
Automatic bread	Bread (see recipe)	2	1	7***	2			No		
		2	2	7***	1	4		No		
		2	3	7***	1	3	5	No		
Automatic roast	Roasts		1	2	3			No		60-90**
Automatic baked cakes	Desserts		1	2				No		35-60**
			2	2	5			No		35-60**
Automatic pizza	Pizza (see recipe)		1	2				No		23-30**
			2	2	5			No		25-35**
			3	1	3	5		No		30-35**
			4	1	3	5	6	No		35-40**

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.
** The duration of the automatic cooking functions are set by default. The values in the table refer to the minimum and maximum duration, which may be modified by the user, taking the default value as a starting point.
*** As stated in the recipe, pour 150 g water into the dripping pan.

Cooking advice table for the Small Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	160-180	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	180-200	30-40
	Frozen pizza		1	6		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6		D	Yes		
Grill	Toast		1	-	6	D	Yes	100%	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Yes	100%	3-6
	Pork steaks		1	6	7	D	Yes	100%	15-25

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Cooking advice table for the Main Space feature

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Universal*	Pies / Tarts		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Cream puffs		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	190 190	25-35 25-35
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	220 220	15-25 20-30
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	180 180	15-25 15-25
	Pastries		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	170	35-45
	Sponge cake made with yoghurt		1	2		D	Yes	160	60-75
	Sponge cake		1 2	2 1	 3	D D	Yes Yes	190 190	30-35 35-40
	Small roasting joints		1	2	3	D	Yes	210	30-60

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Cooking advice table for using the Small Space and Main Space at the same time

Small Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Fast cooking*	Fish fillets		1	6		D	Yes	180-200	20-30
	Meat fillets		1	6		D	Yes	180-200	30-40
	Frozen pizza		1	6		D	Yes		
	Frozen prepared foods		1	6		D	Yes		
	“Pilaf” rice		1	6		D	Yes	180-200	30-45
Grill	Browning		1	6-7		D	Yes	100%	3-6

Main Space

Function	Foods	Weight (in kg)	Cook on no. of shelves No.	Rack position			Preheating	Recommended temperature (°C)	Cooking duration (minutes)
				Dripping pan	Rack 1	Divider			
Universal*	Cakes, pies / tarts		1 2	2 1 and 2	 3 to 5	D D	Yes Yes	200 200	30-40 35-45
	Biscuits		1 2	2 1 and 2	 3 to 5	D D	Yes Yes	180 180	15-25 15-25
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Yes	160	45
	Pizza		1 2	2 1 and 2	 3 to 5	D D	Yes Yes	220 220	15-25 20-30
	Potato gratin		1	2		D	Yes	200	60
	Roasting joint		1	2		D	Yes	200	60-90
	Dishes with pastry crust		1	2		D	Yes	200	35-45

* The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified in accordance with personal tastes. Oven preheating times are set as standard and may not be modified manually.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet.
- Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from it and do not touch the hot parts yourself.
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: If the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced individuals may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the relevant public service or their local dealer.

Respecting and conserving the environment

- You can help to reduce the peak load of the electricity supply network companies by using the oven in the hours between late afternoon and the early hours of the morning. The cooking mode programming options, the "delayed cooking" mode (*see Cooking modes*) and "delayed automatic cleaning" mode (*see Care and Maintenance*) in particular, enable the user to organise their time efficiently.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: this will achieve improved results while saving energy (approximately 10%).
- Check the door seals regularly and wipe them clean to ensure they are free of debris so that they adhere properly to the door, thus avoiding heat dispersion.

Care and maintenance

Hotpoint ARISTON

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

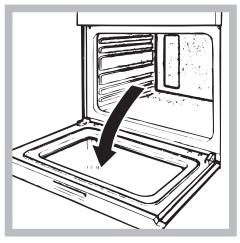
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

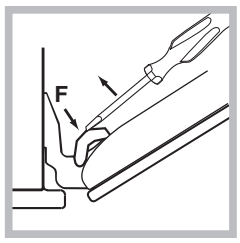
Cleaning the oven door

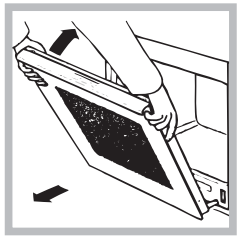
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

For more thorough cleaning purposes, the oven door may be removed:

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).







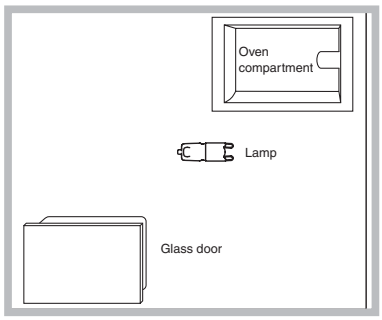
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven at regular intervals. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

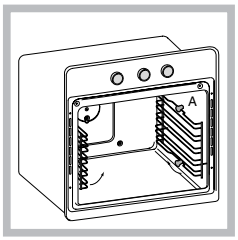


1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230 V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

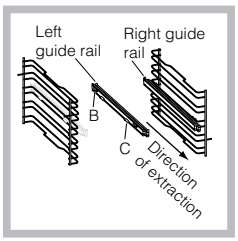
! Do not touch the light bulb directly with your hands.

Sliding rack kit assembly

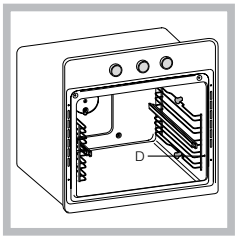
To assemble the sliding racks:



1. Remove the two frames, lifting them away from the spacers A (*see figure*).



2. Choose which shelf to use with the sliding rack. Paying attention to the direction in which the sliding rack is to be extracted, position joint B and then joint C on the frame.



3. Secure the two frames with the guide rails using the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.

4. Finally, fit the frames on the spacers A.

Assistance

GB

Warning:
The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the following type: “F”, followed by numbers.
Call for technical assistance should a malfunction occur.
! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

Mode d’emploi

FOUR

FR

IT Italiano, 1

GB English,16

FR **Français, 31**

ES Espanol, 46

PT Portuges, 61

OS 89D IX/HA
OS 99D C IX/HA
OS 997D C IX/HA
OS 992D C IX/HA

Sommaire

Installation, 32-33
Positionnement
Raccordement électrique
Caractéristiques techniques

Description de l’appareil, 34
Vue d’ensemble
Tableau de bord
Afficheur

Structure du four, 53

Mise en marche et utilisation, 36-42
Mise à l’heure de l’horloge
Programmer la minuterie
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Utilisation simultanée de Small Space et Main Space
Comment programmer une cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson ExtraLarge Space
Tableau de cuisson Small Space
Tableau de cuisson Main Space
Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Précautions et conseils, 43
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement

Nettoyage et entretien, 44
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage
Montage du Kit glissières coulissantes

Assistance, 45

Hotpoint ARISTON

Installation

FR

! Conserver ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de cet appareil.

Positionnement

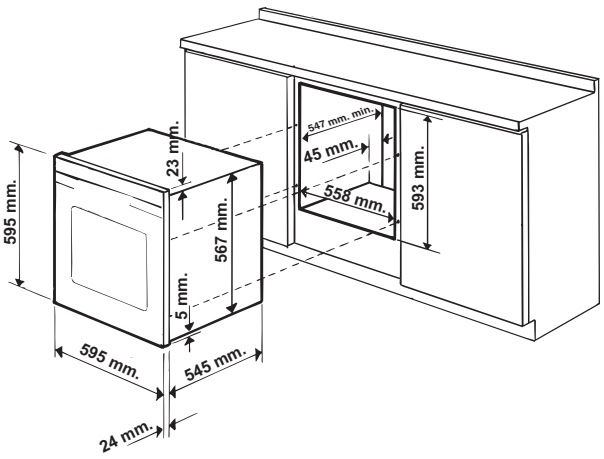
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

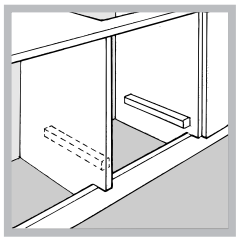
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (*voir figure*) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes :

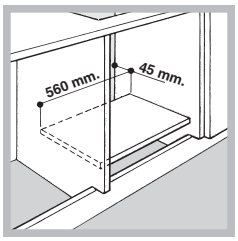


! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

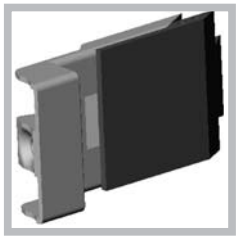




Centrage et fixation

Positionner les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et les régler selon l'épaisseur de la joue du meuble:

épaisseur 20 mm : enlever la partie amovible du taquet (*voir figure*) ;



épaisseur 18 mm : utiliser la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*) ;

épaisseur 16 mm : utiliser la deuxième rainure (*voir figure*).

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

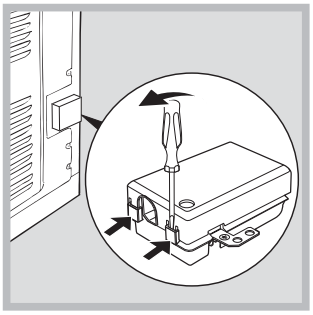
FR

Raccordement électrique

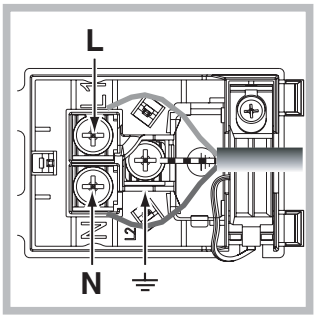
!Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation

1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (*voir figure*).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ⏚ (*voir figure*).



3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Monter sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, une température dépassant de 50 °C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.
Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi ;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique (*voir ci-dessous*) ;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions extralarge space	largeur 43,4 cm hauteur 39,5 cm profondeur 40,8 cm
Volume extralarge space	l 70
ÉTIQUETTE ÉNERGIE extralarge space	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Gratin.
Dimensions main space	largeur 43,4 cm hauteur 27 cm profondeur 40,8 cm
Volume main space	l 48
ÉTIQUETTE ÉNERGIE main space	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Universelle.
Raccordements électriques	tension 220-240V~ 50 Hz ou puissance maximum absorbée 2600W (voir plaque signalétique)
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. 2002/96/CE

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

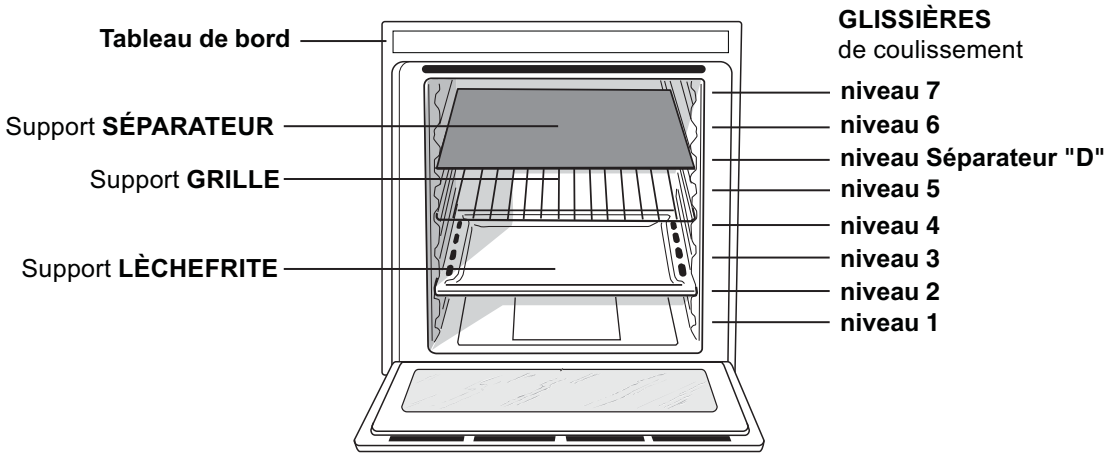
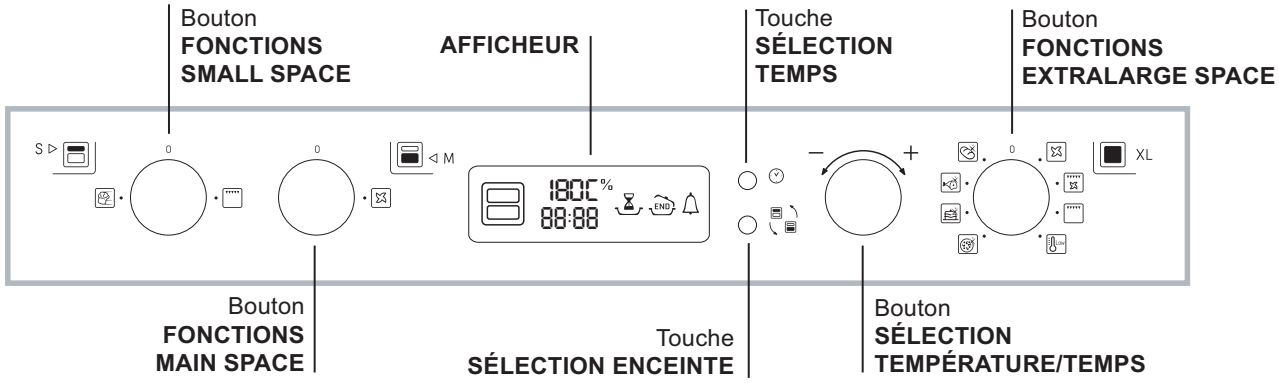
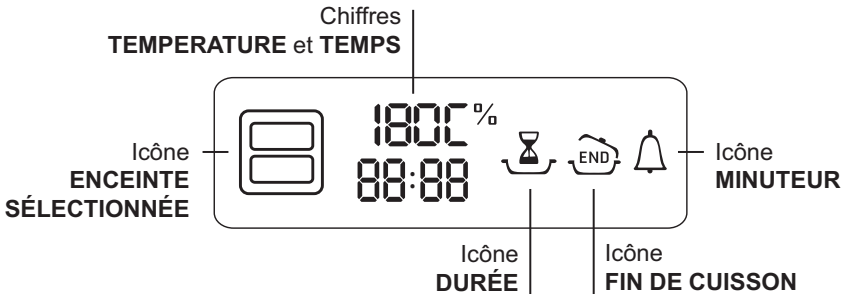


Tableau de bord



Afficheur



Structure du four

Hotpoint ARISTON

FR

Le four Openspace a une capacité de 70lt et permet de cuisiner simultanément les plats sur 4 niveaux ou de cuire des pièces de grande taille, qui ne rentreraient pas dans un four traditionnel.

Grâce à l'ExtraLarge Space, Openspace vous permet de choisir entre 10 fonctions de cuisson, dont 6 universelles, que vous pourrez utiliser pour n'importe quelle préparation et 4 programmes automatiques, qui vous permettront de réussir toutes vos recettes.

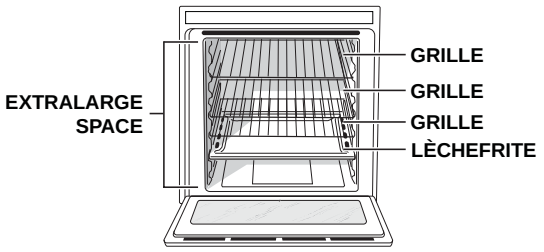
En outre, Openspace assure un excellent confort d'utilisation pour toutes les exigences, grâce à 4 différentes possibilités de cuisson : le four est unique mais il peut être divisé en espaces de dimensions différentes, chacun permettant un réglage indépendant de la température et du temps de cuisson.

Ceci est possible grâce au DIVIDER calorifugé, qui permet de diviser l'ExtraLarge Space en deux espaces distincts de grandeur différente : Main Space et Small Space.

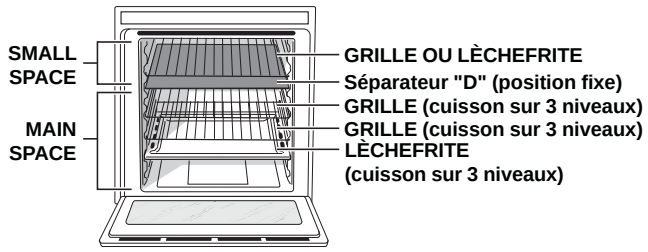
Les deux Main et Small Space peuvent être utilisés en même temps, pour cuisiner plus rapidement différentes préparations, ou séparément, pour utiliser seulement l'espace nécessaire.

Quand les deux enceintes sont utilisées ensemble, il est possible de régler les températures de cuisson entre 50°C et 250 °C, et obtenir une différence de température pouvant aller jusqu'à 100 °C entre les deux zones, ce qui permet de réaliser des recettes même très différentes sans mélanger les saveurs et les odeurs.

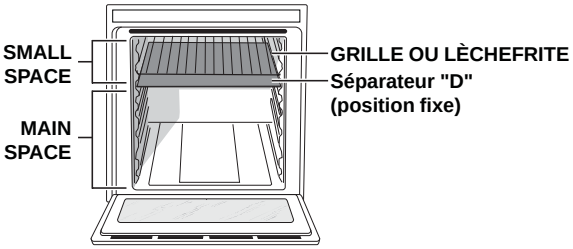
ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



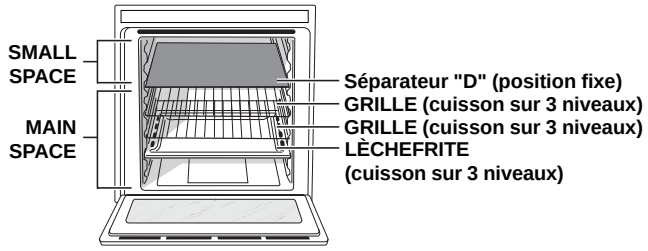
Main et Small Space : cuisson simultanée



ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



ExtraLarge Space : cuisson sur 4 niveaux



Le tableau ci-dessous décrit les valeurs de température qu'il est possible de programmer. L'afficheur intelligent vous aidera à trouver le juste réglage des températures à l'intérieur des deux enceintes.

Température dans la première enceinte (Main ou Small Space)	Température dans la deuxième enceinte (Small ou Main Space)
Entre 40 °C et 150 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 50 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 90 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 40 °C (90 °C-50 °C) et 140 °C (90 °C+50 °C).	
Entre 155 °C et 200 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 70 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 180 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110 °C (180 °C-70 °C) et 250 °C (180 °C+70 °C).	
Entre 205 °C et 250 °C	La différence de température par rapport à la première enceinte sélectionnée est de 100 °C maximum
Exemple : vous sélectionnez 210 °C dans une enceinte ; dans l'autre vous pouvez sélectionner une valeur comprise entre 110 °C (210 °C-100 °C) et 250 °C température maxi programmable.	

Pour annuler une sélection il vous suffira de tourner le bouton Fonctions Small Space ou Main Space sur 0.

Mise en marche et utilisation

FR

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur les grilles fournies avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Régler l'horloge

! Le réglage n'est possible que lorsque le four est éteint.

1. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que le premier chiffre se mette à clignoter sur l'AFFICHEUR et que les icônes , , s'éteignent ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
3. appuyer à nouveau sur la touche jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
4. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
5. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

Programmer le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four ; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
3. appuyer à nouveau sur la touche pour confirmer.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

ExtraLarge Space

Mise en marche du four

1. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE.

L'icône éclairée sur l'afficheur indique que l'ExtraLarge Space est sélectionnée et que seuls les réglages de l'ExtraLarge Space peuvent être modifiés.
2. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.
3. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE ;
- modifier la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE (seulement pour les cuissons universelles) ;
- programmer la durée (seulement pour les cuissons universelles) et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE sur "0".
5. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! La configuration ExtraLarge ne permet pas d'utiliser les Main et Small Space : les boutons FONCTIONS SMALL SPACE et MAIN SPACE sont désactivés.

Fonctions de cuisson universelles

! Toutes les fonctions ont une température de cuisson présélectionnée. Il est possible de la régler manuellement, entre 40 °C et 250 °C au choix. Pour la fonction BARBECUE, la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.

Fonction **MULTICUISSON**

Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur quatre niveaux en même temps. Si vous cuisez sur plusieurs niveaux en

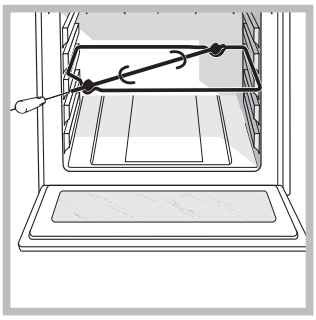
même temps, nous recommandons de toujours placer la lèchefrite sur le niveau du bas. En cas de cuisson simultanée sur 4 niveaux, nous recommandons de placer les grilles aux niveaux 3, 5 et 6 et la lèchefrite au niveau 1.

Fonction **GRATIN**
Mise en marche de la résistance de voûte, de la résistance circulaire (pendant un certain temps) et de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

Fonction **BARBECUE**
Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Tourner le bouton TEMPÉRATURE, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5 % à 100 %. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.

Fonction **BASSE TEMPÉRATURE**
Ce type de cuisson permet de faire lever les pâtes, de décongeler, de préparer du yaourt, de réchauffer plus ou moins rapidement et de cuire lentement à basse température. Températures sélectionnables : 40, 65, 90 °C.

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)
Pour actionner le tournebroche (*voir figure*) procéder comme suit :



1. placer la lèchefrite au niveau 1 ;
2. placer le berceau au niveau 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte ;
3. pour actionner le tournebroche, sélectionner les fonctions ou .

Fonctions de cuisson automatiques

! La **température** et la **durée de cuisson** sont **présélectionnées** et ne peuvent pas être modifiées à l'aide du système **C.O.P.® (Cuisson Optimale Programmée)** qui garantit automatiquement un résultat parfait. La cuisson s'arrête automatiquement et le four signale que le plat est cuit. La durée de cuisson peut être modifiée de quelques minutes, comme indiqué ci-dessous dans la description des différentes fonctions.

Fonction **VIANDE**
Choisir cette fonction pour cuisiner de la viande de veau, de porc, d'agneau et de bœuf. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+10 minutes.

Fonction **GÂTEAUX**
Cette fonction est idéale pour la cuisson des gâteaux. Enfourner à froid. Il est aussi possible d'enfourner à chaud. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -10/+15 minutes.

Fonction **PAIN**
C'est la fonction idéale pour la cuisson du pain. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- **ne pas oublier de verser 150 gr (1.5 dl) d'eau froide dans la lèchefrite au niveau 7**;

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 40 °C. Vous pouvez alors enfourner le pain.

Fonction **PIZZA**
C'est la fonction idéale pour la cuisson des pizzas. Se reporter au paragraphe suivant pour une recette détaillée. Seule la durée peut être modifiée, à raison de -5/+12 minutes.
Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons de suivre attentivement les conseils suivants :
- suivre la recette à la lettre ;
- le poids de la pâte doit être compris entre 350g et 500g.
- graisser légèrement la lèchefrite et les plats à rôti.

Enfourner à froid. Au cas où vous souhaiteriez enfourner à chaud, après une cuisson à haute température, l'afficheur visualisera le message "Hot" jusqu'à ce que la température du four aura atteint 120 °C. Vous pouvez alors enfourner la pizza.

Recette PIZZA :
Recette pour 3 ou 4 pizzas : 1.000g de farine, 500g

d'eau, 20g de sel, 20 g de sucre, 10 cl d'huile d'olive, 20g de levure de boulanger fraîche (ou bien 2 sachets en poudre)

- Levage à température ambiante : 1 heure ou fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40°C et laisser lever environ 30/45 minutes.
- Enfourner à froid.
- Démarrer la cuisson PIZZA.

Recette du PAIN (quantité de pâte maximum):

Ingrédients :

- 1,3 Kg de farine
- 700 gr d'eau
- 25 gr de sel
- 50 gr de levure fraîche de boulanger ou 4 sachets de levure en poudre.

Préparation :

- Mélanger la farine et le sel dans un grand récipient.
- Dissoudre la levure dans de l'eau légèrement tiède (35 degrés environ).
- Disposer la farine en fontaine.
- Verser le mélange d'eau et de levure.
- Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et peu collante, l'étirer avec la paume de la main et la replier sur elle-même pendant 10 minutes.
- Former une boule, la placer dans un bol et couvrir d'un film plastique pour éviter que la surface de la pâte ne sèche. Mettre le bol dans le four, sélectionner la fonction manuelle BASSE TEMPÉRATURE à 40 °C et laisser lever environ 30 à 45 minutes ou à température ambiante pendant environ 1 heure (la pâte doit doubler de volume).
- Reprendre la pâte et la pétrir délicatement; la diviser pour obtenir plusieurs pains.
- Les disposer sur la grille (ou sur 2 ou 3 grilles si vous souhaitez cuire les pains sur plusieurs niveaux) recouverte de papier sulfurisé et les saupoudrer de farine.
- Pratiquer des entailles à l'aide d'une lame de rasoir.
- Enfourner la grille sur le niveau 2 pour la cuisson sur un seul niveau ou les deux grilles sur les niveaux 1 et 4 pour la cuisson sur deux niveaux et 1-3-5 pour la cuisson sur trois niveaux.
- **Positionner la lèchefrite au niveau 7 et y verser 150 gr d'eau froide.**
- Enfourner à froid.
- Démarrer la fonction automatique PAIN.
- En fin de cuisson, laisser reposer les pains sur la grille jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.

Small Space

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER sur le support DIVIDER "D" avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le message "OPENSPACE" qui s'affiche sur la partie avant du cadre du DIVIDER confirme que l'insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l'insertion du DIVIDER a été correctement exécutée et qu'il est possible d'utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.

2. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée à l'aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE.
3. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.
4. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d'enfourner les plats.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier la fonction de cuisson à l'aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE ;
- modifier la température à l'aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS SMALL SPACE sur "0".

6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Fonctions de cuisson

Fonction **GRIL**

La résistance de voûte est branchée. Tourner le bouton TEMPÉRATURE, l'afficheur indique les niveaux de puissance sélectionnables qui vont de 5 % à 100 %. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines. Cuisson porte du four fermée.

Fonction **FAST COOKING**

La fonction nécessite un préchauffage. Cette fonction est tout particulièrement recommandée pour

les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits).

Main Space

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER sur le support DIVIDER “D” avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le message “OPENSPACE” qui s’affiche sur la partie avant du cadre du DIVIDER confirme que l’insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l’insertion du DIVIDER a été correctement exécutée et qu’il est possible d’utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.

2. Sélectionner la fonction de cuisson Universelle à l’aide du bouton FONCTIONS MAIN SPACE.
3. Le four se place en préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.
4. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d’enfourner les plats.
5. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
- modifier la température à l’aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l’heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS MAIN SPACE sur “0”.
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n’est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

Fonctions de cuisson

Fonction **UNIVERSELLE**
Mise en marche de tous les éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l’intérieur du four, l’air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur trois niveaux en même temps. Si vous cuisez sur plusieurs niveaux en même temps, nous recommandons de toujours placer la lèchefrite sur le niveau 1. En cas de cuisson simultanée sur 3 niveaux, nous recommandons de placer les grilles aux niveaux 3 et 5 et la lèchefrite au niveau 1.

Utilisation simultanée de Small Space et Main Space

Mise en marche du four

1. Insérer le DIVIDER sur le support DIVIDER “D” avec les deux chevilles et les flèches tournées vers la paroi arrière du four. Le message “OPENSPACE” qui s’affiche sur la partie avant du cadre du DIVIDER confirme que l’insertion a été effectuée correctement. Le four émet un signal sonore pour confirmer que l’insertion du DIVIDER a été correctement exécutée et qu’il est possible d’utiliser les deux Main et Small Space séparément ou en même temps.

! Le bouton FONCTIONS EXTRALARGE SPACE est désactivé.

2. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée pour chaque enceinte à l’aide des boutons FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE.

L’icône indique que la Small Space est sélectionnée et qu’il est donc possible de procéder aux réglages de la Small Space, l’icône éclairée sur l’afficheur indique que la Main Space est sélectionnée et qu’il est donc possible de procéder aux réglages de la Main Space.
3. Les deux fours se placent en phase de préchauffage. Pour modifier la température, tourner le bouton TEMPÉRATURE.
4. Le déclenchement du signal sonore indique la fin du préchauffage : il est temps d’enfourner les plats.
5. Une plus intense luminosité des chiffres sur l’afficheur indique l’enceinte sur laquelle on est en train d’effectuer les réglages. Pour modifier ceux de l’autre enceinte, appuyer sur la touche . Au cours de la cuisson simultanée il est en effet possible de modifier les réglages tant de la Small Space que de la Main Space :
- modifier la fonction de cuisson à l’aide du bouton FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE ;
- modifier la température à l’aide du bouton TEMPÉRATURE ;
- programmer la durée et l’heure de fin de cuisson ;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton FONCTIONS SMALL SPACE et/ou FONCTIONS MAIN SPACE sur “0”.
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n’est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir la fonction à partir du moment où elle a été interrompue. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès

rétablissement du courant.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné une fonction de cuisson.

La programmation est activable depuis toutes les configurations : EXTRALARGE, MAIN et SMALL SPACE même en fonctionnement simultané.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'icône ⌛ et les trois chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler la durée désirée ;
3. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ pour confirmer ;
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

- Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. La fonction s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. Appuyer sur la touche ⏲ jusqu'à ce que l'icône END et les deux chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler l'heure ;
4. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ jusqu'à ce que les deux autres chiffres numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
5. tourner le bouton SÉLECTION TEMPS pour l'amener sur "+" ou "-" et régler les minutes ;
6. appuyer à nouveau sur la touche ⏲ pour confirmer ;
7. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit.

Les icônes ⌛ et END éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée. Pour annuler une programmation, amener le bouton FONCTIONS sur "0".

Conseils de cuisson

MULTICUISSON

- Utiliser les niveaux 1-3-5-6.
- Placer la lèchefrite en bas et les grilles en haut.

BARBECUE

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la lèchefrite sur le niveau 3. Insérer la grille sur les niveaux de 4 à 7 en fonction de l'épaisseur de la pièce à cuire ; placer les aliments au milieu de la grille. Exemples : côte de bœuf sur le niveau 4 et bacon sur le niveau 6 ou 7.

PIZZAS ou FOUGASSES

- Utiliser un plat en aluminium léger de 30 cm de diamètre maximum, le poser sur la grille du four.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

GRIL

- Préchauffer le four pendant 5 minutes.
- Insérer le DIVIDER sur le support DIVIDER "D".
- Fermer la porte du four pendant la cuisson.
- Placer la grille au niveau 7, enfourner les plats au milieu de la grille. Placer la lèchefrite au niveau 6.
- Cette fonction est indiquée pour : saisir la viande, gratiner, donner une coloration aux meringues, préparer des croque-monsieur, cuire les petites grillades de viandes maigres et fines.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FAST COOKING

- Préchauffer le four avec la lèchefrite au niveau 6.
- Pour les cuissons de plats surgelés, se reporter aux indications figurant sur l'emballage.

Tableau de cuisson enceinte ExtraLarge Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement				Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Grille 2	Grille 3			
Multicuisson*	Tartes		1	2 ou 3				Oui	180	30-40
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	35-45
			3	1	3	5		Oui	180	40-50
			4	1	3	5	6	Oui	180	45-55
	Petits choux		1	2 ou 3				Oui	190	25-35
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	190	25-35
			3	1	3	5		Oui	190	30-40
			4	1	3	5	6	Oui	190	30-40
	Pizza		1	2 ou 3				Oui	220	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	220	20-30
			3	1	3	5		Oui	220	25-35
			4	1	3	5	6	Oui	220	30-40
	Biscuits		1	2 ou 3				Oui	180	15-25
			2	1 à 2	3 à 5			Oui	180	15-25
			3	1	3	5		Oui	180	20-30
			4	1	3	5	6	Oui	180	20-30
	Terrines		1	2 ou 3				Oui	200	30-40
			2	2	5			OUI	200	35-45
			3	1	4	6		Oui	200	40-50
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2 ou 3				Oui	170	35-45
			2	2	5			Oui	170	35-45
			3	1	4	6		Oui	170	40-50
	Panettone		1	1 ou 2				Oui	160	45-60
	Cake		1	2 ou 3				Oui	160	60-75
			2	1	4 ou 5			Oui	160	60-75
	Génoise		1	2 ou 3				Oui	190	30-35
			2	2	5			Oui	190	35-40
			3	1	4	6		Oui	190	40-45
	Grosse pièce de viande		1	1	2			Oui	160	90-240
Gratin*	Rôtisserie		1	2	3			Non	200	35-75
	Gratin		1	3 ou 4				Non	190	40-60
	Gros rôti		1	1	2			Non	200	90-120
	Grosse volaille rôtie		1	1	2			Non	200	90-120
Barbecue*	Côte de bœuf		1	3	4 ou 5			Oui	100%	20-30
	Saucisses		1	3	5 à 7			Oui	100%	10-20
	Côte de porc		1	3	5 à 7			Oui	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 à 7			Oui	100%	3-6
Basse température	Étuve / Décongélation		1	2				Non	40	
	Meringues blanches		4	1	3	5	6	Non	65	8-12 heures**
	Viande/Poisson		3	1	3	5		Non	90	90-180**
Pain automatique	Pain (voir recette)	2	1	7***	2			Non		
		2	2	7***	1	4		Non		
		2	3	7***	1	3	5	Non		
Viande automatique	Rôtis		1	2	3			Non		60-90**
Gâteaux automatique	Gâteaux		1	2				Non		35-60**
			2	2	5			Non		35-60**
Pizza automatique	Pizza (voir recette)		1	2				Non		23-30**
			2	2	5			Non		25-35**
			3	1	3	5		Non		30-35**
			4	1	3	5	6	Non		35-40**

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.
** Les durées des cuissons automatiques sont présélectionnées. Les valeurs figurant dans le tableau se réfèrent à la durée minimale et maximale, pouvant être modifiée par l'utilisateur à partir de la durée présélectionnée.
*** Comme indiqué dans la recette, ajouter 150 gr d'eau dans la lèchefrite.

Tableau de cuisson Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Fast cooking*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	160-180	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparation surgelés		1	6		D	Oui		
Gril	Croque-monsieur		1	-	6	D	Oui	100 %	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Oui	100 %	3-6
	Côte de porc		1	6	7	D	Oui	100 %	15-25

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Tableau de cuisson Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Universelle*	Tartes		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Petits choux		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	25-35 25-35
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	220 220	15-25 20-30
	Biscuits		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	180 180	15-25 15-25
	Terrines		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Crème Caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	170	35-45
	Cake		1	2		D	Oui	160	60-75
	Génoise		1 2	2 1	 3	D D	Oui Oui	190 190	30-35 35-40
	Petits rôtis		1	2	3	D	Oui	210	30-60

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Tableau de cuisson simultanée Small Space et Main Space

Small Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Fast cooking*	Filets de poisson		1	6		D	Oui	180-200	20-30
	Filets de viande		1	6		D	Oui	180-200	30-40
	Pizza surgelée		1	6		D	Oui		
	Préparations surgelés		1	6		D	Oui		
	Riz pilaf		1	6		D	Oui	180-200	30-45
Gril	Saisir les aliments		1	6-7		D	Oui	100 %	3-6

Main Space

Fonctions	Aliments	Poids (Kg)	Cuisson sur niveaux N.	Niveau enfournement			Préchauffage	Température préconisée (°C)	Durée cuisson (minutes)
				Lèchefrite	Grille 1	Séparateur			
Universelle*	Gâteaux, tartes		1 2	2 1 et 2	 3 à 5	D D	Oui Oui	200 200	30-40 35-45
	Biscuits		1 2	2 1 et 2	 3 à 5	D D	Oui Oui	180 180	15-25 15-25
	Crème caramel (bain-marie)		1	2		D	Oui	160	45
	Pizza		1 2	2 1 et 2	 3 à 5	D D	Oui Oui	220 220	15-25 20-30
	Gratin dauphinois		1	2		D	Oui	200	60
	Rôti		1	2		D	Oui	200	60-90
	Tourtes		1	2		D	Oui	200	35-45

* Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. Les temps de préchauffage du four sont présélectionnés et ne sont pas modifiables manuellement.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne pas toucher à l'appareil pieds nus ou si les mains ou les pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Toujours s'assurer que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqul'un responsable de leur sécurité ou qul'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Économies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), permettent de s'organiser en ce sens.
- Pour les cuissons au BARBECUE et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

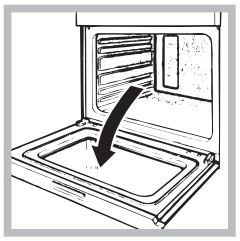
Nettoyage de l'appareil

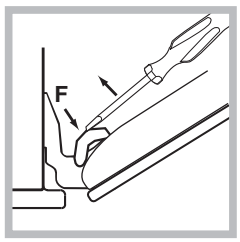
- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.

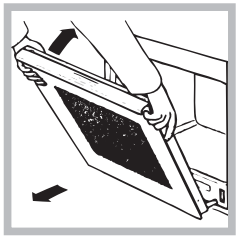
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs ; essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques pointus qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, il est possible de démonter la porte du fou :
1. ouvrir la porte complètement (*voir figure*) ;
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*) ;







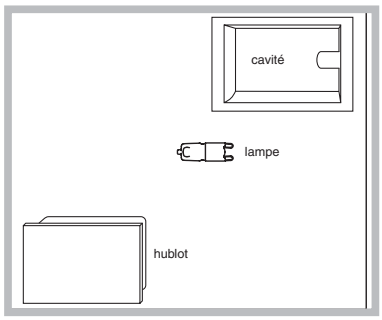
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

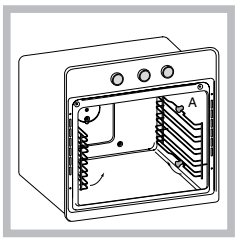


1. Enlever le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remettre le couvercle à sa place (*voir figure*).

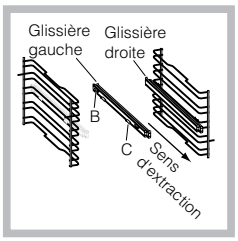
! Ne touchez surtout pas l'ampoule les mains nues.

Montage du Kit glissières

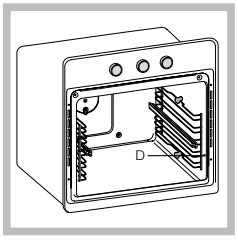
Pour monter les glissières coulissantes :



1. Enlever les deux cadres en les dégageant des entretoises A (*voir figure*).



2. Choisir le niveau sur lequel monter la glissière coulissante. Positionner sur le cadre d'abord le dispositif de fixation B puis le C en veillant à bien respecter le sens d'extraction de la glissière.



3. Fixer les deux cadres avec glissières assemblées dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour le cadre de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celui de droite sont placés en bas.

4. Emboîter enfin les cadres sur les entretoises A.

Assistance

Attention :
L'appareil est équipé d'un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : "F" suivi de chiffres.
Contacter alors un service d'assistance technique.
! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer:

- le type d'anomalie ;
- le modèle de l'appareil (Mod.) ;
- Son numéro de série (S/N).

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT Italiano, 1

GB English,16

FR Français, 31

ES **Espanol, 46**

PT Portuges, 61

OS 89D IX/HA
OS 99D C IX/HA
OS 997D C IX/HA
OS 992D C IX/HA

Sumario

Instalación, 47-48
Montaje
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 49
Vista de conjunto
Panel de control
Display

Estructura del horno, 50

Puesta en funcionamiento y uso, 51-57
Poner en hora el reloj
Programar el temporizador
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Uso simultáneo de Small Space y Main Space
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción para ExtraLarge Space
Tabla de cocción para Small Space
Tabla de cocción para Main Space
Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Precauciones y consejos, 58
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 59
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta
Sustituir la bombilla
Montaje del Kit Guías Deslizantes

Asistencia, 60

Hotpoint ARISTON

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Leer atentamente las instrucciones: Contiene importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

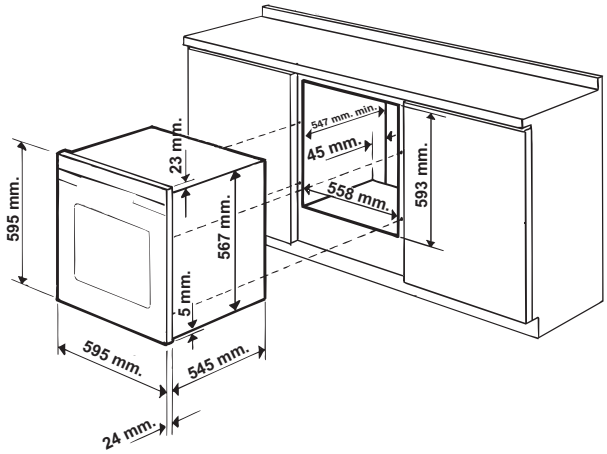
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotrado

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

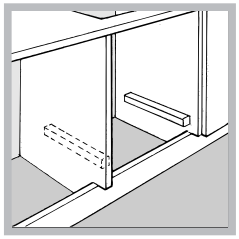
- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- Para empotrar el horno, tanto cuando se instala bajo encimera (*ver la figura*) como en columna, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

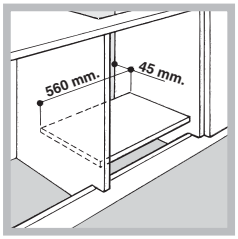


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa con las características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

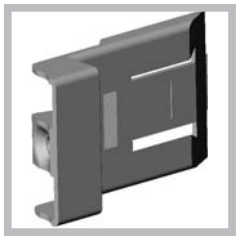
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del compartimiento. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listones de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm como mínimo (*ver las figuras*).



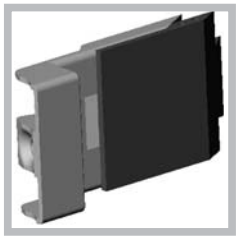


Centrado y fijación

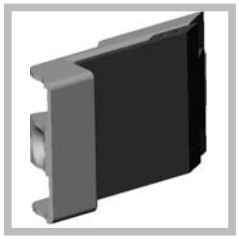
Regular los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



Espesor de 20 mm: Quitar la parte móvil del taco (*ver la figura*);



Espesor de 18 mm: Utilizar la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



Espesor de 16 mm: Utilizar la segunda ranura (*ver la figura*).

Para fijar el aparato al mueble: Abrir la puerta del horno y enroscar 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

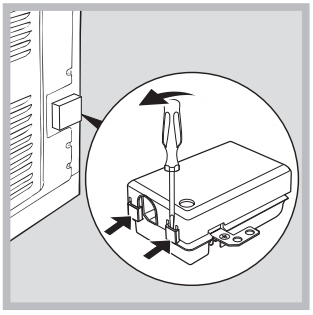
ES

Conexión eléctrica

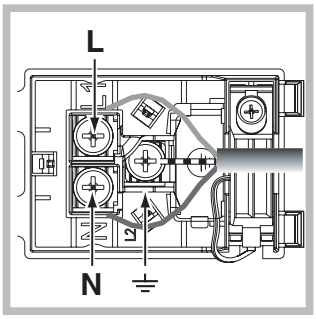
! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica

1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: Tirar y abrir (*ver la figura*).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- ⏚ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde ⏚ (*ver la figura*).



3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instalar en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- La toma tenga conexión a tierra y que esté en conformidad con la normativa de ley;
- La toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- La tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- La toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, cambiar la toma o el enchufe; no utilizar prolongaciones ni conexiones múltiples.

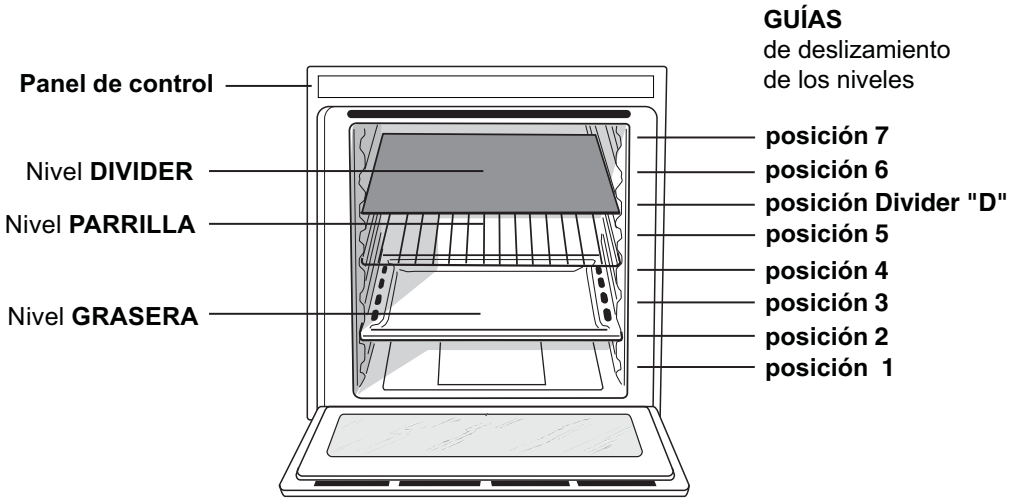
! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe doblarse ni comprimirse.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones extralarge space	longitud 43,54 cm altura39,5 cm profundidad 40,8 cm
Volumen extralarge space	litros 70
ENERGY LABEL extralarge space	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada – función de calentamiento: Gratin.
Dimensiones main space	longitud 43,54 cm altura 27 cm profundidad 40,8 cm
Volumen main space	litros 48
ENERGY LABEL main space	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada – función de calentamiento: Universal.
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50Hz o potencia máxima absorbida 2600W (ver la placa de características)
	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. 2002/96/CE

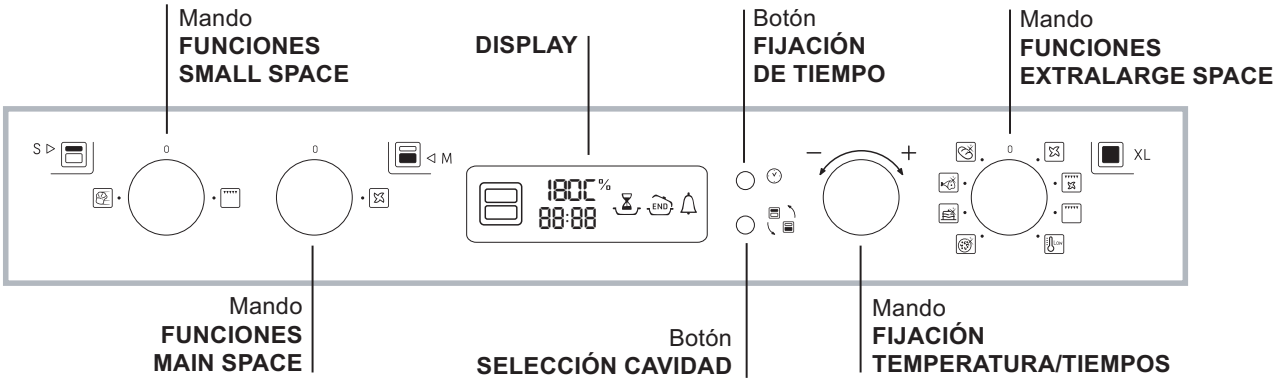
Descripción del aparato

ES

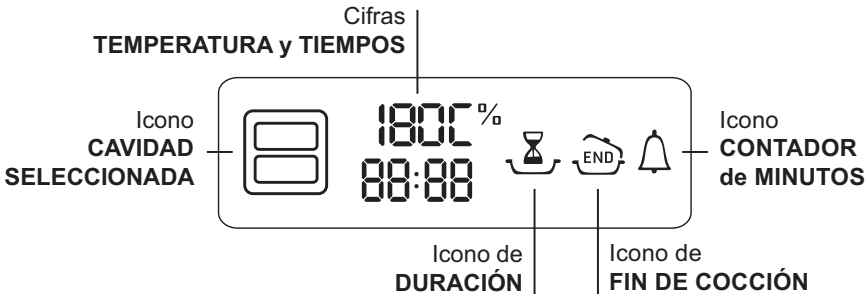
Vista de conjunto



Panel de control



Display



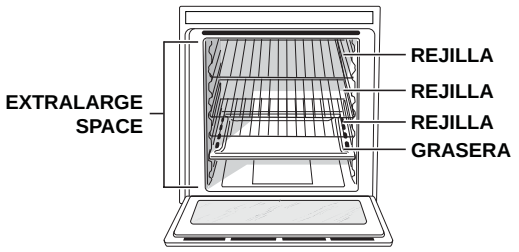
Estructura del horno

ES

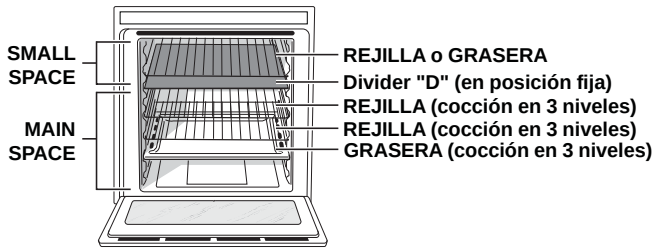
El horno Openspace tiene una capacidad de 70 l y permite la cocción de alimentos en 4 niveles simultáneamente o cocinar porciones abundantes que no cabrían en un horno convencional.

Debido al ExtraLarge Space, Openspace posee 10 funciones de cocción, de las cuales 6 universales que pueden emplearse en cualquier tipo de preparación y 4 programas automáticos que aseguran los excelentes resultados con cualquier receta.
Openspace brinda el máximo confort para todo tipo de requerimientos y lo hace con 4 posibilidades de uso diferentes: El horno es único pero divisible en espacios de tamaños diferentes, cada uno con regulaciones independientes de temperatura y tiempos.
Esto es posible gracias a la presencia del DIVIDER termoaislante, este dispositivo permite dividir el ExtraLarge Space en dos espacios de tamaños diferentes: Main Space y Small Space.
Los dos Main y Small Space pueden utilizarse de forma simultánea, para cocinar distintos alimentos en menor tiempo, o de forma separada para utilizar solamente el espacio necesario.
Quando le due cavità sono utilizzate insieme è possibile regolare le temperature di cottura tra 50° e 250°, ed avere una differenza di temperatura fino a 100° tra le due zone, per realizzare ricette anche molto diverse tra loro senza che sapori ed odori si mescolino.

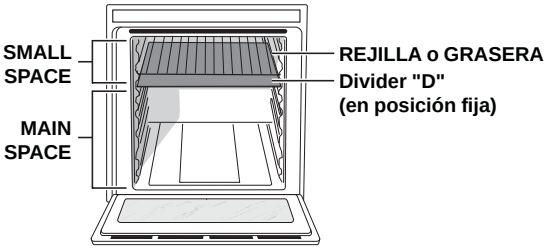
ExtraLarge Space: Cocción en 4 niveles



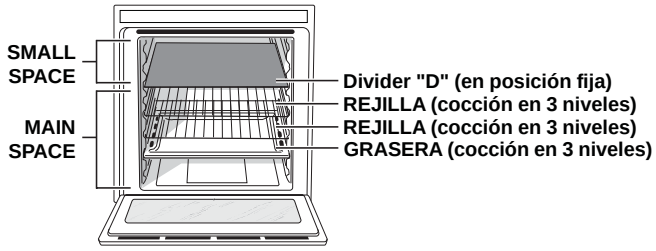
Main y Small Space: Cocción simultánea



Cocción sólo en Small Space



Cocción sólo en Small Space: Cocción en 3 niveles


SMALL SPACE
MAIN SPACE
Divider "D" (en posición fija)
REJILLA (cocción en 3 niveles)
REJILLA (cocción en 3 niveles)
GRASERA (cocción en 3 niveles)

La tabla siguiente describe los valores posibles de temperatura que pueden programarse. El display inteligente te guía para efectuar la regulación correcta de las temperaturas en ambas cavidades.

Temperatura en la primera cavidad (Main o Small Space)	**Temperatura en la segunda cavidad (Small o Main Space)**
De 40°C a 150°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 50°C
Ejemplo: cuando se programa a 90°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 40°C (90°C-50°C) y 140°C (90°C+50°C).	
De 155°C a 200°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 70°C
Ejemplo: cuando se programa a 180°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (180°C-70°C) y 250°C (180°C+70°C).	
De 205°C a 250°C	La diferencia de temperatura con respecto a la primera cavidad seleccionada es como máximo de 100°C
Ejemplo: cuando se programa a 210°C una cavidad la otra puede programarse a un valor de entre 110°C (210°C-100°C) y 250°C, que es la temperatura máxima a la que puede programarse.	

Para anular cualquier programación basta girar el mando Funciones Small Space o Main Space hasta la posición 0.

! La primera vez que se encienda el horno, hacerlo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apagarlo, abrir la puerta y airear el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! No apoyar nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre las rejillas suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Programar el reloj

! Se puede programar solamente cuando el horno está apagado.

1. Presionar la tecla hasta que parpadee el primer dígito numérico en el DISPLAY y los iconos , , estén apagados;
2. Girar el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
3. Presionar de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
4. Girar el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
5. Pulsar nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presionar el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
2. Girar el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
3. Pulsar nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas.

Continuará la visualización de la cuenta al revés, al final de la cual se accionará la señal sonora.

ExtraLarge Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccionar la función de cocción deseada girando el mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE. El icono encendido en el display indica que se ha seleccionado ExtraLarge Space y por lo tanto se pueden utilizar sólo las programaciones de ExtraLarge Space.
2. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA.
3. Cuando aparece una señal acústica el precalentamiento ha concluido: Introducir los alimentos.
4. Durante la cocción es posible:
- Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE
- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA (solamente para las cocciones universales)
- Planificar la duración (en las cocciones universales) y la hora de finalización
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE hasta la posición "0".
5. El aparato posee un sistema que, en caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, activa nuevamente la función desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En la configuración ExtraLarge no se pueden emplear Main o Small Space: Los mandos FUNCIONES SMALL SPACE y MAIN SPACE se encuentran deshabilitadas.

Funciones de cocción universales

! Todas las funciones tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede modificar manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C. En la función BARBACOA el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.

Función **MULTICOCCIÓN**

Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Se pueden

utilizar hasta un máximo de cuatro niveles simultáneamente. Si se emplea más de un nivel al mismo tiempo se recomienda colocar la grasera siempre en el nivel inferior. Si se realiza la cocción empleando los 4 niveles se recomienda colocar las rejillas en los niveles 3, 5 y 6, mientras que la grasera se dispone en el nivel 1.

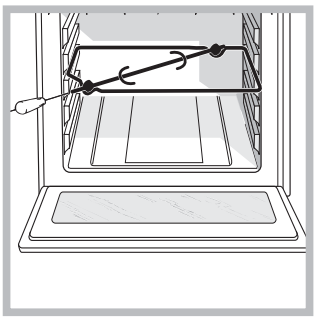
Función **GRATIN**
Se enciende el elemento calentador superior y, durante una parte del ciclo, también se ponen en funcionamiento el elemento calentador circular, el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Función **BARBACOA**
Se enciende el elemento calentador superior y el asador automático (si está presente). Girando el mando TEMPERATURA, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Función **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción permite leudar, descongelar, preparar yogurt, calentar más o menos rápidamente y cocinar lentamente a baja temperatura. Las temperaturas que se pueden seleccionar son: 40, 65 y 90 °C.

El asador automático (sólo en algunos modelos)

Para accionar el asador rotativo (*ver la figura*) proceder del siguiente modo:



1. Colocar la grasera en la posición 1;
2. Colocar el soporte del asador rotativo en la posición 3 e introducir el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. Accionar el asador automático

seleccionando los programas o .

Funciones de cocción universales

! La **temperatura** y la **duración de la cocción** se **prefijan** utilizando el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando la comida está lista. La duración de la cocción se puede modificar unos minutos, como se describe a continuación para cada función.

Función **CARNE**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo, cordero o vaca. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible enhornar cuando está caliente. Es posible modificar la duración de la cocción en -10/+10 minutos.

Función **TORTAS**
Esta función es ideal para la cocción de pasteles. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible enhornar cuando está caliente. Es posible modificar la duración de la cocción en -10/+15 minutos.

Función **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- Seguir los pasos de la receta
- **No olvidarse de colocar 150gr (1.5 dl) de agua fría en la grasera en la posición 7;**

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno en caliente después de otra cocción a alta temperatura, el display mostrará la palabra “Hot” hasta que la temperatura del horno alcance los 40°. Una vez alcanzada será posible enhornar el pan.

Función **PIZZA**
Utilice esta función para cocinar la pizza. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles. Es posible modificar sólo duración de la cocción en -5/+12 minutos.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- Seguir los pasos de la receta
- El peso de la masa debe ser de 500 g a 350g.
- Untar ligeramente la grasera y las bandejas.

Coloque en el horno cuando está frío. Si se desea enhornar con el horno en caliente después de otra cocción a alta temperatura, el display mostrará la palabra “Hot” hasta que la temperatura del horno alcance los 120°. Una vez alcanzada será posible enhornar la pizza.

Receta para la PIZZA:
Receta para 3 o 4 pizzas: 1000g de Harina, 500g de Agua, 20g de Sal, 20g de Azúcar, 10cl de Aceite de oliva, 20g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)

- Leudado a temperatura ambiente: 1 hora o función manual BAJA TEMPERATURA a 40° dejar leudar durante 30/45 minutos.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Poner en marcha el programa de cocción PIZZA.

Receta para el PAN (cantidad máxima de masa):
Ingredientes:

- 1,3 kg de harina
- 700 gr de agua
- 25 gr de sal
- 50 gr de levadura fresca para panificación o 4 sobrecitos de levadura en polvo.

Preparación:

- Mezclar la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluir la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Hacer un hueco en el medio de la harina.
- Verter dentro la mezcla de agua y levadura.
- Trabajar la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola, colocar la masa en una escudilla y cubrirla con una película transparente para evitar que la superficie se seque. Colocar la escudilla en el horno con la función manual BAJA TEMPERATURA a 40° y dejar leudar aprox. 30/45 minutos o a temperatura ambiente alrededor de 1 hora (la masa deberá duplicar su volumen).
- Romper la masa trabajándola con delicadeza y dividirla formando los panes.
- Disponerlos en una rejilla (o en 2 o 3 rejillas se desea cocer el pan en varios niveles) sobre papel de horno y espolvorearlos con harina.
- Realizar cortes en la superficie con un cuchillo afilado.
- Hornear sobre la rejilla en el nivel 2 si la cocción se realiza en un nivel, o en dos rejillas en los niveles 1 y 4 si se desea cocer en dos niveles o bien en 1, 3 y 5 para una cocción en tres niveles.
- **Colocar la grasera en el nivel 7 y verter 150 gr de agua fría.**
- Colocar con el horno frío.
- Iniciar la función automática PAN.
- Al terminar la cocción, dejar reposar los panes en la rejilla hasta que se enfríen totalmente.

Small Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Introducir el DIVIDER en el nivel DIVIDER “D” con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducir correctamente se puede leer “OPENSPACE” en la parte delantera del marco del DIVIDER. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta del DIVIDER y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitada.

2. Seleccionar la función de cocción deseada girando el mando FUNCIONES SMALL SPACE.
3. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA.
4. Cuando aparece una señal acústica el precalentamiento ha concluido: Introducir los alimentos.
5. Durante la cocción es posible:
- Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES SMALL SPACE
- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES SMALL SPACE hasta la posición “0”.
6. El aparato posee un sistema que, en caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, activa nuevamente la función desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Funciones de cocción

Función **GRILL**
Se enciende el elemento calentador superior. Girando el mando TEMPERATURA, el display indicará los posibles niveles de potencia que van desde 5% hasta 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Esta función se aconseja para: Dorado, gratin, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Función **COCCIÓN RÁPIDA**
La función requiere el precalentamiento. Esta función es particularmente indicada para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos.

Main Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Introducir el DIVIDER en el nivel DIVIDER “D” con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducir correctamente se puede leer “OPENSPACE” en la parte delantera del marco del DIVIDER. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta del DIVIDER y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitado.

2. Seleccionar la función de cocción Universal girando el mando FUNCIONES MAIN SPACE.
3. El horno entrará en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA.
4. Cuando aparece una señal acústica el precalentamiento ha concluido: Introducir los alimentos.
5. Durante la cocción es posible:
- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES MAIN SPACE hasta la posición “0”.
6. El aparato posee un sistema que, en caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, activa nuevamente la función desde el punto en el cual fue interrumpida. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Funciones de cocción

Función **UNIVERSAL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Se pueden utilizar hasta un máximo de tres niveles simultáneamente. Si se utilizan más de un nivel al mismo tiempo le recomendamos colocar la grasera siempre en el nivel 1. En el caso de cocción en los 3 niveles simultáneamente le recomendamos disponer las rejillas en los niveles 3 y 5 colocando la grasera en el nivel1.

Uso simultáneo de Small Space y Main Space

Poner en funcionamiento el horno

1. Introducir el DIVIDER en el nivel DIVIDER “D” con los dos pernos y las flechas dirigidas hacia la parte posterior del horno. Después de introducir correctamente se puede leer “OPENSPACE” en la parte delantera del marco del DIVIDER. El horno emite una señal acústica que confirma la introducción correcta del DIVIDER y permite el uso de Main y de Small Space por separado o simultáneamente.

! El mando FUNCIONES EXTRALARGE SPACE queda deshabilitado.

2. Seleccionar la función de cocción deseada para cada cavidad girando los mandos FUNCIONES SMALL SPACE y/o FUNCIONES MAIN SPACE. El icono indica que se ha seleccionado Small Space y por lo tanto se pueden utilizar las programaciones de Small Space, el icono encendido en el display indica que se ha seleccionado Main Space y por lo tanto se pueden utilizar las programaciones de Main Space.
3. Ambos hornos entrarán en la fase de precalentamiento. Es posible modificar la temperatura girando el mando TEMPERATURA.
4. Cuando aparece una señal acústica el precalentamiento ha concluido: Introducir los alimentos.
5. Una luminosidad mayor de los dígitos del display indica la cavidad que se está utilizando. Para modificar las programaciones de la otra cavidad presionar la tecla . Durante la cocción simultánea se pueden modificar las programaciones tanto de Small Space como de Main Space:
- Modificar la función de cocción utilizando el mando FUNCIONES SMALL y/o FUNCIONES MAIN SPACE
- Modificar la temperatura con el mando TEMPERATURA;
- Programar la duración y la hora de finalización de la cocción
- Interrumpir la cocción llevando el mando FUNCIONES SMALL SPACE y/o FUNCIONES MAIN SPACE hasta la posición “0”.

6. El aparato posee un sistema que, en caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, activa nuevamente la función desde el punto en el cual fue interrumpida. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

Programar la cocción

! La programación puede realizarse solamente después de haber seleccionado un programa de cocción.

La programación se puede activar en todas las configuraciones posibles: EXTRALARGE, MAIN y SMALL SPACE incluso con funcionamiento simultáneo.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón hasta que centelleen el icono y las tres cifras en el DISPLAY;
2. Girar el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular el tiempo deseado;
3. Pulsar nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

- Ejemplo: Son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. La función se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. Luego presionar el botón hasta que centelleen el icono y las dos cifras en el DISPLAY;
3. Gire el mando de FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular la hora;
4. Presionar de nuevo el botón hasta que centelleen los otros dos números en el DISPLAY;
5. Girar el mando FIJACIÓN DE TIEMPOS hacia "+" y "-" para regular los minutos;
6. Pulsar nuevamente el botón para confirmar las operaciones realizadas;
7. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora.

Los iconos y encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
Para anular una programación, girar el mando FUNCIONES hasta la posición "0".

Consejos prácticos para cocinar

MULTICOCCIÓN

- Utilizar las posiciones 1-3-5-6.
- Colocar la grasera debajo y las rejillas arriba.

BARBACOA

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Colocar la grasera en la posición 3. Introducir la rejilla en la posición 4 a 7 en base al espesor del alimento, disponer los alimentos en el centro de la rejilla. Ejemplos: Costillas de vaca en el nivel 4 y tocino en el nivel 6 o 7.

PIZZA o FOCACCIA

- Utilizar la bandeja de aluminio liviano con un diámetro máximo de 30cm, disponiéndola sobre la rejilla.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

GRILL

- Calentar antes el horno durante 5 minutos, como mínimo
- Colocar el DIVIDER en el nivel DIVIDER "D".
- Realizar la cocción con la puerta cerrada.
- Introduzca la parrilla en la posición 7 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Colocar la grasera en la posición 6.
- Esta función se aconseja para: Dorado, gratin, tostar merengues, tostadas, pequeños asados con carne sin grasa o de poco espesor.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: Su funcionamiento es controlado por un termostato.

FAST COOKING

- Precalentar el horno con la grasera en el nivel 6.
- Para la cocción de alimentos congelados seguir las indicaciones del envase.

Tabla de cocción para ExtraLarge Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n° de niveles N.	Posición de las bandejas				Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Rejilla 2	Rejilla 3			
Multicocción*	Tartas		1	2 o 3				Si	180	30-40
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	35-45
			3	1	3	5		Si	180	40-50
			4	1	3	5	6	Si	180	45-55
	Hojaldre con crema		1	2 o 3				Si	190	25-35
			2	1 a 2	3 a 5			Si	190	25-35
			3	1	3	5		Si	190	30-40
			4	1	3	5	6	Si	190	30-40
	Pizza		1	2 o 3				Si	220	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	220	20-30
			3	1	3	5		Si	220	25-35
			4	1	3	5	6	Si	220	30-40
	Bizcochos		1	2 o 3				Si	180	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Si	180	15-25
			3	1	3	5		Si	180	20-30
			4	1	3	5	6	Si	180	20-30
	Pasteles		1	2 o 3				Si	200	30-40
			2	2	5			SI	200	35-45
			3	1	4	6		Si	200	40-50
	Flan (baño María		1	2 o 3				Si	170	35-45
			2	2	5			Si	170	35-45
			3	1	4	6		Si	170	40-50
	Pan dulce		1	1 o 2				Si	160	45-60
	Bizcocho con uvas		1	2 o 3				Si	160	60-75
			2	1	4 o 5			Si	160	60-75
	Bizcocho		1	2 o 3				Si	190	30-35
			2	2	5			Si	190	35-40
			3	1	4	6		Si	190	40-45
	Pieza de carne grande		1	1	2			Si	160	90-240
Gratin*	Rostizados		1	2	3			No	200	35-75
	Gratinado		1	3 o 4				No	190	40-60
	Carne asada grande		1	1	2			No	200	90-120
	Asado de ave grande		1	1	2			No	200	90-120
Barbacoa*	Còte de boeuf		1	3	4 o 5			Si	100%	20-30
	Salchichas		1	3	5 a 7			Si	100%	10-20
	Cote de porc		1	3	5 a 7			Si	100%	15-25
	Tocino		1	3	5 a 7			Si	100%	3-6
Baja temperatura	Leudado/ descongelación		1	2				No	40	
	Merengues blancos		4	1	3	5	6	No	65	8-12 horas**
	Carne/Pescado		3	1	3	5		No	90	90-180**
Pan automático	Pan (ver la receta)	2	1	7***	2			No		
		2	2	7***	1	4		No		
		2	3	7***	1	3	5	No		
Carne automático	Asados		1	2	3			No		60-90**
Tortas Automático	Pasteles		1	2				No		35-60**
			2	2	5			No		35-60**
Pizza automática	Pizza (ver la receta)		1	2				No		23-30**
			2	2	5			No		25-35**
			3	1	3	5		No		30-35**
			4	1	3	5	6	No		35-40**

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.
** La duración de la cocción automática se programa. Los valores de la tabla están referidos a valores de duración mínima y máxima que pueden ser modificados por el usuario en la duración programada.
*** Según la receta, añadir 150 gr de agua en la grasera.

Tabla de cocción para Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n° de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Fast cooking*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	160-180	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Si		
	Preparación congelados		1	6		D	Si		
Grill	Tostadas		1	-	6	D	Si	100%	3-5
	Tocino		1	6	7	D	Si	100%	3-6
	Bistec de cerdo		1	6	7	D	Si	100%	15-25

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Tabla de cocción para Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n° de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Universal*	Tartas		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Hojaldre con crema		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	25-35 25-35
	Pizza		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
	Bizcochos		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Pasteles		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Flan (baño María		1	2		D	Si	170	35-45
	Bizcocho con uvas		1	2		D	Si	160	60-75
	Bizcocho		1 2	2 1	 3	D D	Si Si	190 190	30-35 35-40
	Asados pequeños		1	2	3	D	Si	210	30-60

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Tabla de cocción simultánea de Small Space y Main Space

Small Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n° de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Fast cooking*	Filetes de pescado		1	6		D	Si	180-200	20-30
	Filetes de carne		1	6		D	Si	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Si		
	Preparaciones congelados		1	6		D	Si		
	Arroz “pilaf”		1	6		D	Si	180-200	30-45
Grill	Dorado		1	6-7		D	Si	100%	3-6

Main Space

Funciones	Alimentos	Peso (kg)	Cocción en n° de niveles N.	Posición de las bandejas			Precalentamiento	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
				Grasera	Rejilla 1	Divider			
Universal*	Tortas, tartas saladas		1 2	2 1 y 2	 3 a 5	D D	Si Si	200 200	30-40 35-45
	Bizcochos		1 2	2 1 y 2	 3 a 5	D D	Si Si	180 180	15-25 15-25
	Flan (baño María		1	2		D	Si	160	45
	Pizza		1 2	2 1 y 2	 3 a 5	D D	Si Si	220 220	15-25 20-30
	Gratin de patatas		1	2		D	Si	200	60
	Asado		1	2		D	Si	200	60-90
	Comidas en corteza		1	2		D	Si	200	35-45

* Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a los gustos personales. La duración del precalentamiento del horno está prefijada y no se puede modificar manualmente.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: Respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Ahorrar y respetar el medioambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en BARBACOA y GRATIN con la puerta cerrada: Se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

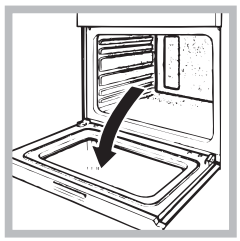
Limpiar el aparato

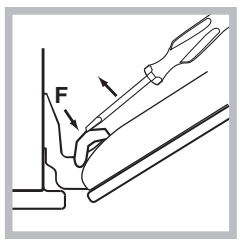
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.

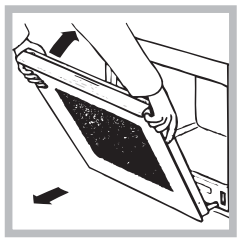
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. Para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. Con un destornillador, levantar y girar las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver figura*);







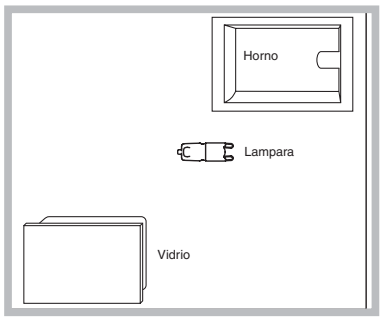
3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

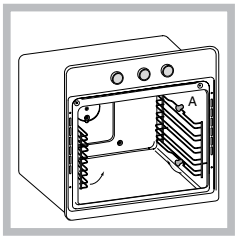


1. Quitar la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: Lámpara halógena tensión 230V, potencia 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

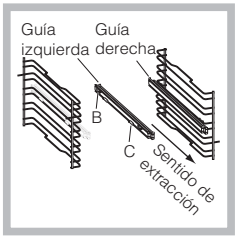
! No tocar la lámpara directamente con las manos.

Montaje del Kit Guías Deslizables

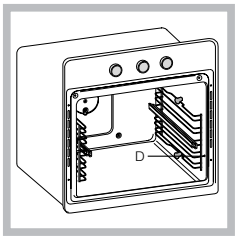
Para montar las guías deslizables:



1. Quite los dos bastidores extrayéndolos de los distanciadores A (*ver la figura*).



2. Elija el nivel en el que va a introducir la guía deslizable. Prestando atención al sentido de extracción de dicha guía, coloque sobre el bastidor la pieza de encastre B primero y luego la C.



3. Fije los dos bastidores, con las guías montadas, en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura)*. Los orificios para el bastidor izquierdo están ubicados arriba, mientras que los orificios para el derecho están abajo.

4. Infine incastrare i telai sui distanzieri A.

Asistencia

ES

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “F” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.
! Nunca solicitar la asistencia de técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo del aparato (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa con las características colocada en el aparato.

Instruções de utilização

FORNO

PT

IT Italiano, 1

GB English,16

FR Français, 31

ES Espanol, 46

PT **Portuges, 61**

OS 89D IX/HA
OS 99D C IX/HA
OS 997D C IX/HA
OS 992D C IX/HA

Índice

Instalação, 62-63
Posicionamento
Ligação eléctrica
Dados técnicos

Descrição do aparelho, 64
Vista de conjunto
Painel de comandos
Visor

Estrutura do forno, 65

Início e utilização, 66-72
Regule o relógio
Programe o contador de minutos
ExtraLarge Space
Small Space
Main Space
Uso contemporâneo de Small Space e Main Space
Programação da cozedura
Conselhos práticos para a cozedura
Tabela de cozedura ExtraLarge Space
Tabela de cozedura Small Space
Tabela de cozedura Main Space
Tabela de cozedura contemporânea Small Space e Main Space

Precauções e conselhos, 73
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 74
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada
Montagem do Kit Guias Corrediças

Assistência técnica, 75

Hotpoint ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

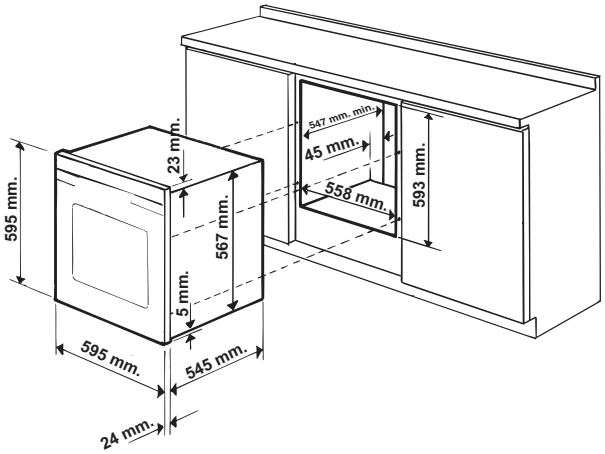
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

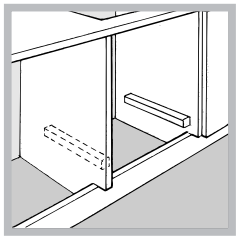
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (*veja a figura*) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

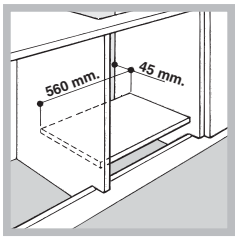


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que se apoie sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).

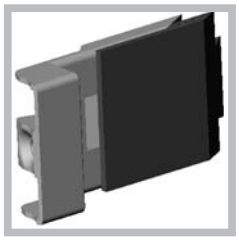




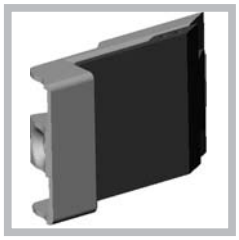
Colocar no centro e prender

Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:

20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (*veja a figura*);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

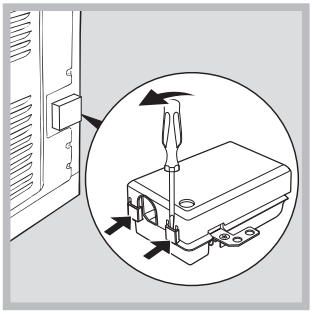
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

PT

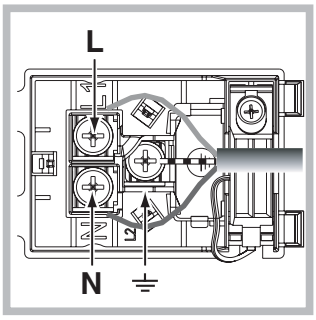
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólos, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (*veja a figura*).
2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (*veja a figura*).



3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de alimentação à rede

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

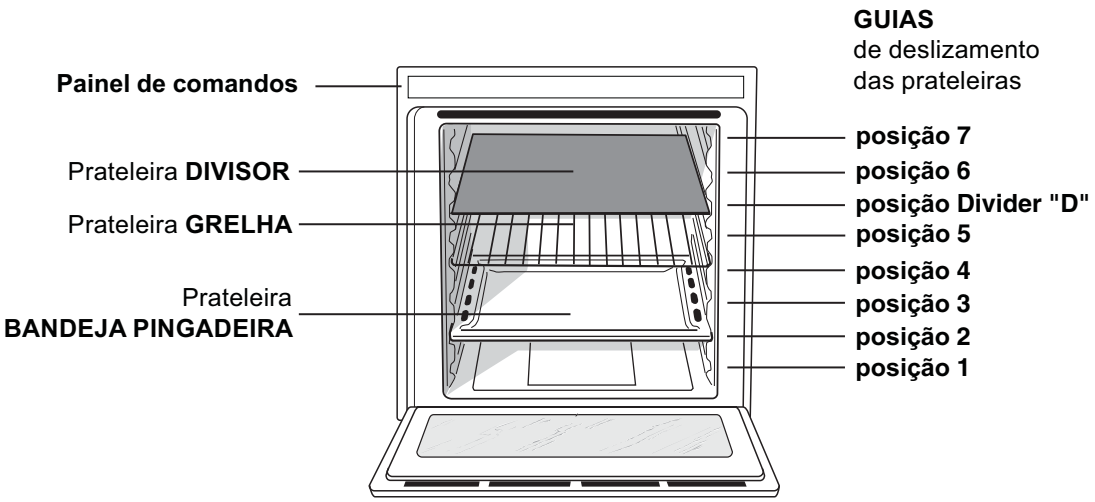
! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência técnica*).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas ExtraLarge Space	largura 43,4 cm altura 39,5 cm profundidade 40,8 cm
Volume ExtraLarge Space	Litros 70
ETIQUETA DE ENERGIA extralarge space	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Gratin
Medidas Main Space	largura 43,4 cm altura 27 cm profundidade 40,8 cm
Volume Main Space	Litros 48
ETIQUETA DE ENERGIA main space	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Universal.
Ligações eléctricas	Tensão de 220/240 V~ 50Hz ou potência máxima absorvida 2600W (veja a placa das características)
CE ♻	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE

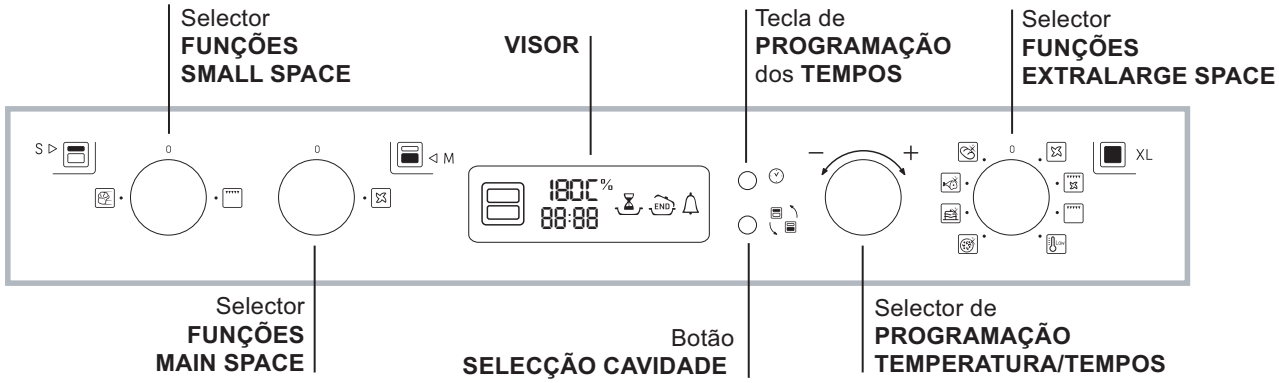
Descrição do aparelho

PT

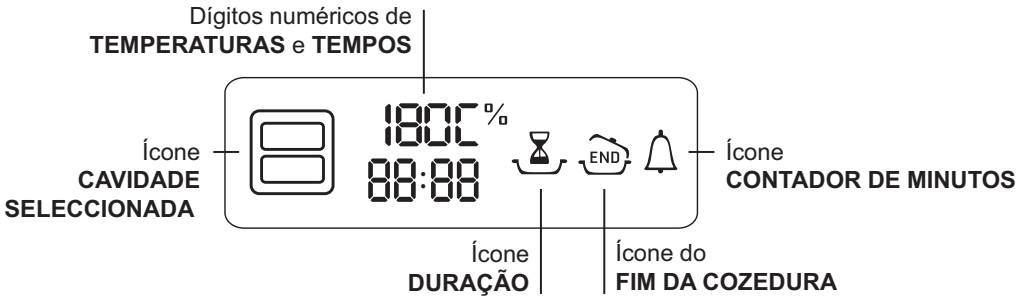
Vista de conjunto



Painel de comandos



Visor


Dígitos numéricos de **TEMPERATURAS** e **TEMPOS**
Ícone **CAVIDADE SELECCIONADA**
Ícone **CONTADOR DE MINUTOS**
Ícone **DURAÇÃO**
Ícone do **FIM DA COZEDURA**

Estrutura do forno

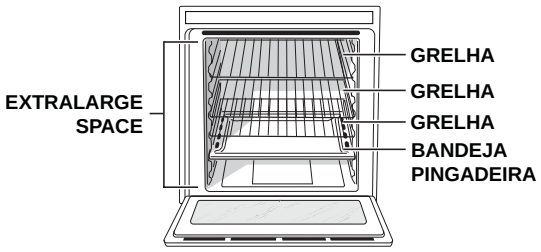
Hotpoint ARISTON

PT

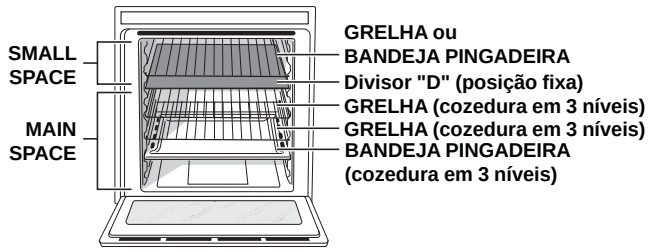
O forno Openspace tem uma capacidade de 70 litros e oferece a possibilidade de cozinhar alimentos em 4 níveis contemporaneamente, ou cozinhar porções abundantes, que não caberiam num forno tradicional.

Graças ao ExtraLarge Space, Openspace oferece 10 funções de cozedura, 6 das quais universais, utilizáveis para qualquer tipo de preparação, e 4 programas automáticos que garantem o resultado perfeito para qualquer receita.
Openspace proporciona também o máximo conforto para qualquer exigência e com 4 diferentes possibilidades de uso: o forno é único, mas pode ser dividido em espaços de diferentes dimensões, cada uma com regulações independentes de temperatura e tempo.
Isto é possível graças ao DIVISOR termoisolante, que consente dividir toda a ExtraLarge Space em dois espaços de dimensões diferentes: Main Space e Small Space.
As duas Main e Small Space podem ser utilizadas contemporaneamente, para cozinhar diversos alimentos em menos tempo, ou separadamente, para utilizar somente o espaço que serve.
Quando as duas cavidades forem utilizadas juntas, é possível regular a temperatura de cozedura entre 50ºC e 250ºC, e ter uma diferença de temperatura de até 100ºC entre as duas áreas, para realizar receitas mesmo muito diferentes entre si, sem que os sabores e os odores se misturem.

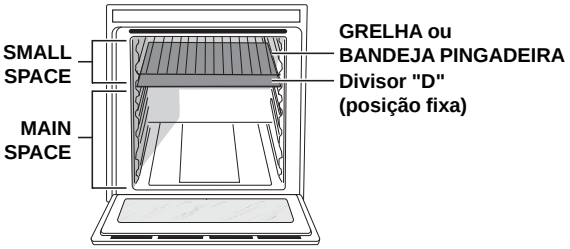
ExtraLarge Space: cozedura em 4 níveis



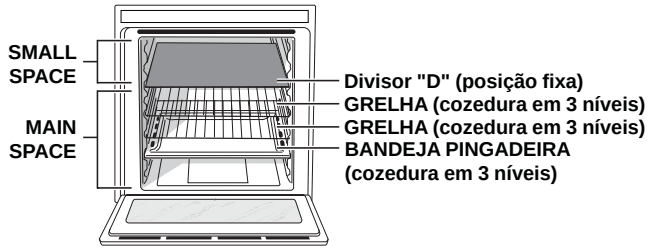
Main e Small Space: cozedura contemporânea


SMALL SPACE
MAIN SPACE
GRELHA ou BANDEJA PINGADEIRA
Divisor "D" (posição fixa)
GRELHA (cozedura em 3 níveis)
GRELHA (cozedura em 3 níveis)
BANDEJA PINGADEIRA (cozedura em 3 níveis)

Cozedura apenas na Small Space



Cozedura apenas na Main Space: cozedura em 3 níveis


SMALL SPACE
MAIN SPACE
Divisor "D" (posição fixa)
GRELHA (cozedura em 3 níveis)
GRELHA (cozedura em 3 níveis)
BANDEJA PINGADEIRA (cozedura em 3 níveis)

A tabela a seguir descreve os possíveis valores de temperatura configuráveis. O visor inteligente indicará a correcta regulação das temperaturas nas duas cavidades.

Temperatura na primeira cavidade (Main ou Small Space)	Temperatura na segunda cavidade (Small ou Main Space)
De 40°C a 150°C	A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 50ºC.
Exemplo: configura 90ºC numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 40°C (90°C-50°C) e 140°C (90°C+50°C).	
De 155°C a 200°C	A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 70ºC.
Exemplo: configura 180ºC numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 110°C (180°C-70°C) e 250°C (180°C+70°C).	
De 205°C a 250°C	A diferença de temperatura respeito à primeira cavidade seleccionada é de no máximo 100ºC.
Exemplo: configura 210ºC numa cavidade; na outra, pode configurar um valor entre 110°C (210°C-100°C) e 250°C máxima temperatura configurável.	

Para cancelar qualquer configuração, é suficiente girar o selector Funções Small Space ou Main Space na posição "0".

Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e com a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobres as grelhas fornecidas.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Acertar o relógio

! Pode-se configurar somente quando o forno estiver apagado.

1. Pressione a tecla ⏲ até que o primeiro dígito numérico no VISOR e os ícones 🔔, ⌛, END estiverem desligados;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
3. pressione de novo a tecla ⏲ até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
4. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
5. pressione outra vez a tecla ⏲ para confirmar.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Pressione a tecla ⏲ até os ícones 🔔 e os três primeiros algarismos piscarem no VISOR;
2. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
3. pressione outra vez a tecla ⏲ para confirmar. Seguirá a visualização da contagem regressiva, ao fim da qual o aparelho emitirá um sinal acústico.

ExtraLarge Space

Início do forno

1. Para seleccionar a função de cozedura que desejar, rode o selector das FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE. O ícone ☐ aceso no visor indica que foi seleccionada a ExtraLarge Space e portante é possível actuar somente nas configurações da ExtraLarge Space.
2. O forno entra na fase de aquecimento prévio. É possível modificar a temperatura se rodar o selector da TEMPERATURA.
3. Quando ouvir um sinal acústico, significa que o aquecimento prévio terá terminado: colocar dentro os alimentos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar a função de cozedura mediante o selector FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE;
- modificar a temperatura actuando no selector da TEMPERATURA (somente para cozeduras universais);
- programar a duração (somente para as cozeduras universais) e a hora de final da cozedura;
- interromper a cozedura colocando o selector FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE na posição "0".
5. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva a função desde o ponto em que tiver sido interrompida. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

! Na configuração ExtraLarge não é possível utilizar as Main e Small Space: os selectores FUNÇÕES SMALL SPACE e MAINS SPACE estão desabilitados.

Funções de cozedura universais

! Todas as funções têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.
Na função de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Função de **COZEDURA MÚLTIPLA**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos

de maneira uniforme. É possível utilizar até no máximo quatro prateleiras contemporaneamente. Caso deseje utilizar várias prateleiras contemporaneamente, aconselhamos posicionar sempre a bandeja pingadeira na prateleira inferior. No caso da cozedura em 4 níveis contemporaneamente, aconselhamos posicionar as grelhas nas prateleiras 3, 5 e 6 e a bandeja pingadeira na prateleira 1.

Função **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e durante uma parte do ciclo também o elemento aquecedor circular, começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotativo (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno.
Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Função de **BARBECUE**

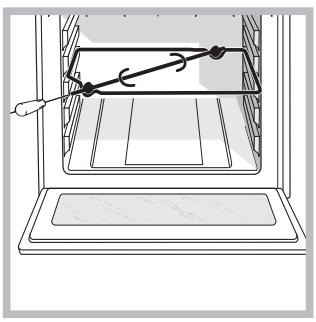
Activa-se o elemento aquecedor superior e o espeto rotativo (se houver). Se rodar o selector TEMPERATURA, o visor indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Função **BAIXA TEMPERATURA**

Este tipo de cozedura consente levedar, descongelar, preparar iogurte, aquecer mais ou menos rapidamente, cozer lentamente com baixa temperatura. As temperaturas seleccionáveis são: 40, 65, 90 °C.

Espeto rotativo (somente em alguns modelos)

Para accionar o espeto rotativo (*veja a figura*) realize as seguintes operações:
1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;



3. accione o espeto rotativo seleccionando as funções ou ;

Funções de cozedura automáticas

! A temperatura e a **duração da cozedura** podem ser **predefinidas** mediante o sistema **C.O.P.® (Cozedura Óptima Programada)** que automaticamente assegura um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quanto o alimento está cozido. A duração da cozedura pode ser modificada de alguns minutos, como especificado a seguir na descrição de cada função.

Função **CARNE**

Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego e vaca. Enfornar a frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente. É possível modificar somente a duração de -10/+10 minutos.

Função **BOLOS**

Esta função é ideal para cozer doces. Enfornar a frio. É também possível colocar os alimentos no forno já quente. É possível modificar somente a duração de -10/+15 minutos.

Função **PÃO**

Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os pormenores, consulte o capítulo seguinte.
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- **não esqueça de colocar 150 g (1,5 dl) de água fria na bandeja pingadeira na posição 7**;

Enfornar a frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita “Hot” até quando a temperatura do forno alcançar os 40ºC. A esta altura será possível enfornar o pão.

Função **PIZZA**

Utilizar esta função para preparar pizzas. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte. É possível modificar somente a duração de -5/+12 minutos.
Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o peso da massa deve ser entre 350 g e 500g.
- untar um pouco a bandeja pingadeira e as formas.

Enfornar a frio. Se desejar enfornar a quente, após uma cozedura que alcançou uma temperatura elevada, o visor visualizará a escrita “Hot” até quando a temperatura do forno alcançar os 120ºC. A esta altura será possível enfornar a pizza.

Receita para PIZZA:
Receita para preparar 3 ou 4 pizzas: 1000g Farinha, 500g água, 20g Sal, 20g Açúcar, 10cl Azeite de Oliva, 20g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)

- Levedação no ambiente: 1 hora ou função manual BAIXA TEMPERATURA a 40ºC e deixar levedar por aproximadamente 30/45 minutos.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PIZZA

Receita para o PÃO (empaste máximo):
Ingredientes:

- 1,3 Kg de farinha
- 700 g de água
- 25 g de sal
- 50 g de lêvedo fresco para pão ou 4 envelopes de lêvedo em pó.

Preparação:

- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola, coloque a massa numa tigela e cubra-a com uma película transparente para evitar que a superfície da massa se seque. Coloque a tigela no forno na função manual BAIXA TEMPERATURA a 40ºC e deixe fermentar por aproximadamente 30/45 minutos ou à temperatura ambiente por aproximadamente uma hora (o volume da massa deve dobrar).
- Quebre a massa trabalhando-a delicadamente e dividindo-a para obter diversos pães.
- Disponha-os sobre as grelhas (ou em duas ou três grelhas, se decidir cozer os pães em vários níveis) com o papel de forno e espalhe a farinha.
- Efectue alguns cortes sobre os pães com uma faca afiada.
- Enforne a grelha na prateleira 2 para uma cozedura em apenas um nível, ou as duas grelhas nas prateleiras 1 e 4 para uma cozedura em dois níveis, e 1-3-5 para a cozedura em 3 níveis.
- **Posicione a bandeja pingadeira na prateleira 7 e coloque dentro 150 g de água fria.**
- Enfornar a frio.
- Iniciar a função automática PÃO.
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Small Space

Início do forno

1. Insira do DIVISOR na prateleira DIVISOR “D” com os dois pinos e as flechas viradas para a parte traseira do forno. Após a correcta introdução, será possível ler a escrita “OPENSPACE” na parte anterior da moldura do DIVISOR. O forno emite um sinal acústico para confirmar a correcta introdução do DIVISOR e consente o uso das duas cavidades, Main e Small Space, separadamente ou contemporaneamente.

! O selector FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE é desabilitado.

2. Para seleccionar a função de cozedura que desejar, rode o selector das FUNÇÕES SMALL SPACE.
3. O forno entra na fase de aquecimento prévio. É possível modificar a temperatura se rodar o selector da TEMPERATURA.
4. Quando ouvir um sinal acústico, significa que o aquecimento prévio terá terminado: colocar dentro os alimentos.
5. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar a função de cozedura mediante o selector FUNÇÕES SMALL SPACE;
- modificar a temperatura mediante o selector da TEMPERATURA;
- programar a duração e a hora de final da cozedura;
- interromper a cozedura colocando o selector FUNÇÕES SMALL SPACE na posição “0”.
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva a função desde o ponto em que tiver sido interrompida. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

Funções de cozedura

Função **GRILL**
Activa-se o elemento aquecedor superior. Se rodar o selector TEMPERATURA, o visor indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 5% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Esta função é indicada para: doirar, gratin, coloração dos merengues, tostas, pequenas grelhadas com carne magra e fina. Cozer com a porta do forno fechada.

Função **FAST COOKING**
A função necessita de aquecimento prévio. Esta função é especificamente indicada para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos).

Main Space

Início do forno

1. Insira do DIVISOR na prateleira DIVISOR "D" com os dois pinos e as flechas viradas para a parte traseira do forno. Após a correcta introdução, será possível ler a escrita "OPENSPACE" na parte anterior da moldura do DIVISOR. O forno emite um sinal acústico para confirmar a correcta introdução do DIVISOR e consente o uso das duas cavidades, Main e Small Space, separadamente ou contemporaneamente.

! O selector FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE é desabilitado.

2. Para seleccionar a função de cozedura Universal, rode o selector das FUNÇÕES MAIN SPACE.
3. O forno entra na fase de aquecimento prévio. É possível modificar a temperatura se rodar o selector da TEMPERATURA.
4. Quando ouvir um sinal acústico, significa que o aquecimento prévio terá terminado: colocar dentro os alimentos.
5. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar a temperatura mediante o selector da TEMPERATURA;
- programar a duração e a hora de final da cozedura;
- interromper a cozedura colocando o selector FUNÇÕES MAIN SPACE na posição "0".
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva a função desde o ponto em que tiver sido interrompida. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

Funções de cozedura

Função **UNIVERSAL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até no máximo três prateleiras contemporaneamente. Caso deseje utilizar várias prateleiras contemporaneamente, aconselhamos posicionar sempre a bandeja pingadeira na prateleira 1. No caso de cozedura em 3 níveis contemporaneamente, aconselhamos posicionar as grelhas nas prateleiras 3 e 5 e a bandeja pingadeira na prateleira 1.

Uso contemporâneo de Small Space e Main Space

Início do forno

1. Insira do DIVISOR na prateleira DIVISOR "D" com os dois pinos e as flechas viradas para a parte traseira do forno. Após a correcta introdução, será possível ler a escrita "OPENSPACE" na parte anterior da moldura do DIVISOR. O forno emite um sinal acústico para confirmar a correcta introdução do DIVISOR e consente o uso das duas cavidades, Main e Small Space, separadamente ou contemporaneamente.

! O selector FUNÇÕES EXTRALARGE SPACE é desabilitado.

2. Seleccione a função de cozedura desejada para cada cavidade, girando os selectores FUNÇÕES SMALL SPACE e/ou FUNÇÕES MAIN SPACE. O ícone indica que foi seleccionada a Small Space e portanto é possível actuar nas configurações da Small Space, o ícone aceso no visor indica que foi seleccionada a Main Space e portanto é possível actuar nas configurações da Main Space.
3. Ambas as cavidades do forno entram na fase de aquecimento prévio. É possível modificar a temperatura se rodar o selector da TEMPERATURA.
4. Quando ouvir um sinal acústico, significa que o aquecimento prévio terá terminado: colocar dentro os alimentos.
5. A maior luminosidade dos dígitos no visor indica a cavidade na qual se está a actuar; para modificar as configurações da outra cavidade, carregue na tecla . Durante a cozedura contemporânea é de facto possível modificar as configurações tanto da Small Space quanto da Main Space:
- modificar a função de cozedura mediante o selector FUNÇÕES SMALL SPACE e/ou FUNÇÕES MAIN SPACE;
- modificar a temperatura mediante o selector da TEMPERATURA;
- programar a duração e a hora de final da cozedura;
- interromper a cozedura colocando o selector FUNÇÕES SMALL SPACE e/ou FUNÇÕES MAIN SPACE na posição "0".
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar

demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva a função desde o ponto em que tiver sido interrompida. Por outro lado, as programações para início posterior não serão reiniciadas quando a alimentação eléctrica for restabelecida, mas deverão ser programadas novamente.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado uma função de cozedura.

A programação pode ser activada com todas as configurações possíveis: EXTRALARGE, MAIN e SMALL SPACE também com o funcionamento contemporâneo.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla ⏲ até o ícone ⌛ e os primeiros três algarismos piscarem no VISOR;
2. gire o selector PROGRAMAÇÃO DOS TEMPOS em "+" e "-" para acertar o tempo desejado;
3. premir outra vez a tecla ⏲ para confirmar.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. A função irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
2. em seguida, prima várias vezes a tecla ⏲ até o ícone END e os dois primeiros algarismos piscarem no VISOR;
3. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular a hora;
4. pressione de novo a tecla ⏲ até os outros dois algarismos começarem a piscar no VISOR;
5. rode o selector de CONFIGURAÇÃO de TEMPOS para "+" ou "-" para regular os minutos;
6. premir outra vez a tecla ⏲ para confirmar.
7. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico.

Os ícones ⌛ e END acesos indicam que foi efectuada uma programação. No VISOR são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.
Para anular uma programação rodar o selector FUNÇÕES até a posição "0".

Conselhos práticos para cozedura

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 1-3-5-6.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e as grelhas em cima.

BARBECUE

- Aqueça previamente o forno por 5 minutos.
- Coza com a porta do forno fechada.
- Coloque a bandeja pingadeira na posição 4. Insira a grelha na posição de 4 a 7 conforme a espessura do alimento, disponha os alimentos no centro da grelha. Exemplos: costelas de vaca na prateleira 4 e bacon na prateleira 6 ou 7.

PIZZA ou FOGAÇAS

- Utilize uma forma de alumínio leve com diâmetro máximo de 30 cm e apoie-a na grelha do forno.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

GRILL

- Aqueça previamente o forno por 5 minutos.
- Insira o DIVISOR na prateleira DIVISOR "D".
- Coza com a porta do forno fechada.
- Coloque a grelha na posição 7, disponha os alimentos no centro da grelha. Coloque a bandeja pingadeira na posição 6;
- Esta função é indicada para: doirar, gratin, coloração dos merengues, tostas, pequenas grelhadas com carne magra e fina.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FAST COOKING

- Aqueça previamente o forno com a bandeja pingadeira na prateleira 6.
- Para a cozedura de alimentos congelados, siga as indicações na embalagem dos produtos.

PT

Tabela cozedura cavidade Extra Large Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras				Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (ºC)	Duração da cozedura (minutos)
				Bandeja pingadeira	Grade 1	Grade 2	Grade 3			
Cozedura Múltipla	Tortas doces		1	2 ou 3				Sim	180	30-40
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	180	35-45
			3	1	3	5		Sim	180	40-50
			4	1	3	5	6	Sim	180	45-55
	Bignés		1	2 ou 3				Sim	190	25-35
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	190	25-35
			3	1	3	5		Sim	190	30-40
			4	1	3	5	6	Sim	190	30-40
	Pizza		1	2 ou 3				Sim	220	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	220	20-30
			3	1	3	5		Sim	220	25-35
			4	1	3	5	6	Sim	220	30-40
	Biscoitos		1	2 ou 3				Sim	180	15-25
			2	1 a 2	3 a 5			Sim	180	15-25
			3	1	3	5		Sim	180	20-30
			4	1	3	5	6	Sim	180	20-30
	Pastichos		1	2 ou 3				Sim	200	30-40
			2	2	5			sim	200	35-45
			3	1	4	6		Sim	200	40-50
	Créme Caramel (banho maria)		1	2 ou 3				Sim	170	35-45
			2	2	5			Sim	170	35-45
			3	1	4	6		Sim	170	40-50
	Panettone		1	1 ou 2				Sim	160	45-60
	Plumcake		1	2 ou 3				Sim	160	60-75
			2	1	4 ou 5			Sim	160	60-75
	Pão-de-ló		1	2 ou 3				Sim	190	30-35
			2	2	5			Sim	190	35-40
			3	1	4	6		Sim	190	40-45
	Grande pedaço de carne		1	1	2			Sim	160	90-240
Gratin*	Rotisserie		1	2	3			Não	200	35-75
	Gratin		1	3 ou 4				Não	190	40-60
	Grande pedaço de carne assada		1	1	2			Não	200	90-120
	Grande ave assada		1	1	2			Não	200	90-120
Barbecue*	Còte de boeuf		1	3	4 ou 5			Sim	100%	20-30
	Chouriços		1	3	5 a 7			Sim	100%	10-20
	Cote de porc		1	3	5 a 7			Sim	100%	15-25
	Bacon		1	3	5 a 7			Sim	100%	3-6
Temperatura baixa	Levedação/Descongelamento		1	2				Não	40	
	Suspiros brancos		4	1	3	5	6	Não	65	8-12 horas**
	Carne/Peixe		3	1	3	5		Não	90	90-180**
Pão automático	Pão (vide a receita)	2	1	7***	2			Não		
		2	2	7***	1	4		Não		
		2	3	7***	1	3	5	Não		
Carne automático	Assados		1	2	3			Não		60-90**
Sobremesas Automático	Sobremesas		1	2				Não		35-60**
			2	2	5			Não		35-60**
Pizza automático	Pizza (vide a receita)		1	2				Não		23-30**
			2	2	5			Não		25-35**
			3	1	3	5		Não		30-35**
			4	1	3	5	6	Não		35-40**

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.
** Os tempos de duração das cozeduras automáticas são pré-configurados. Os valores na tabela referem-se aos valores de duração mínima e máxima, que podem ser modificados pelo utilizador a partir da duração pré-configurada. ***Conforme a receita, acrescentar 150 g de água na bandeja pingadeira.

Tabela de cozedura Small Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras			Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (ºC)	Duração da cozedura (minutos)
				Bandeja pingadeira	Grelha 1	Divisor			
Fast cooking*	Filés de peixe		1	6		D	Sim	160-180	20-30
	Filés de carne		1	6		D	Sim	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Sim		
	Preparação congelados		1	6		D	Sim		
Grill	Tostas		1	-	6	D	Sim	100%	3-5
	Bacon		1	6	7	D	Sim	100%	3-6
	Bife de porco		1	6	7	D	Sim	100%	15-25

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Tabela de cozedura Main Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras			Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (ºC)	Duração da cozedura (minutos)
				Bandeja pingadeira	Grelha 1	Divisor			
Universal*	Tortas doces		1	2		D	Sim	200	30-40
			2	1	3	D	Sim	200	35-45
	Bignés		1	2		D	Sim	190	25-35
			2	1	3	D	Sim	190	25-35
	Pizza		1	2		D	Sim	220	15-25
			2	1	3	D	Sim	220	20-30
	Biscoitos		1	2		D	Sim	180	15-25
			2	1	3	D	Sim	180	15-25
	Pastichos		1	2		D	Sim	200	30-40
			2	1	3	D	Sim	200	35-45
	Créme Caramel (banho maria)		1	2		D	Sim	170	35-45
	Plumcake		1	2		D	Sim	160	60-75
	Pão-de-ló		1	2		D	Sim	190	30-35
			2	1	3	D	Sim	190	35-40
	Pequenos assados		1	2	3	D	Sim	210	30-60

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Tabela de cozedura contemporânea Small Space e Main Space

Small Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras			Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (ºC)	Duração da cozedura (minutos)
				Bandeja pingadeira	Grelha 1	Divisor			
Fast cooking*	Filés de peixe		1	6		D	Sim	180-200	20-30
	Filés de carne		1	6		D	Sim	180-200	30-40
	Pizza congelada		1	6		D	Sim		
	Preparação congelados		1	6		D	Sim		
	Arroz “pilaf”		1	6		D	Sim	180-200	30-45
Grill	Doirar		1	6-7		D	Sim	100%	3-6

Main Space

Funções	Alimentos	Peso (Kg)	Cozedura sobre n.º prateleiras N.º	Posição das prateleiras			Pré-aquecimento	Temperatura aconselhada (ºC)	Duração da cozedura (minutos)
				Bandeja pingadeira	Grelha 1	Divisor			
Universal*	Bolos, tortas doces		1	2		D	Sim	200	30-40
			2	1 e 2	3 a 5	D	Sim	200	35-45
	Biscoitos		1	2		D	Sim	180	15-25
			2	1 e 2	3 a 5	D	Sim	180	15-25
	Créme Caramel (banho maria)		1	2		D	Sim	160	45
	Pizza		1	2		D	Sim	220	15-25
			2	1 e 2	3 a 5	D	Sim	220	20-30
	Gratin de batatas		1	2		D	Sim	200	60
	Carne assada		1	2		D	Sim	200	60-90
	Alimentos em crosta		1	2		D	Sim	200	35-45

* Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados a gosto. Os tempos de pré-aquecimento do forno são pré-configurados e não podem ser modificados manualmente.

Precauções e conselhos

Hotpoint ARISTON

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para a utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (*vide os Programas*) e a "limpeza automática posterior" (*vide Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras de BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

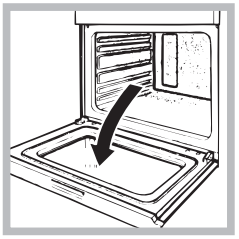
PT

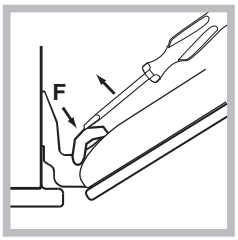
Desligar a corrente eléctrica
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

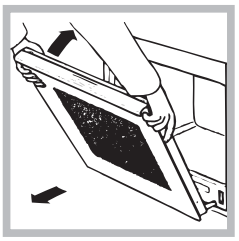
Limpeza do aparelho
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

Limpeza da porta
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.
1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (*veja a figura*);



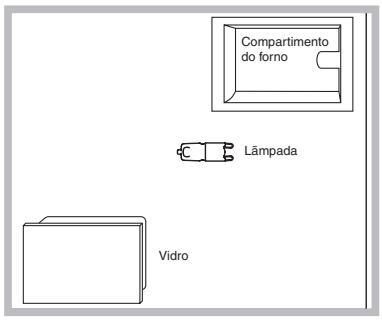




3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (*veja a Assistência técnica*). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

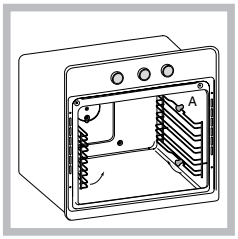
Substituição da lâmpada
Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



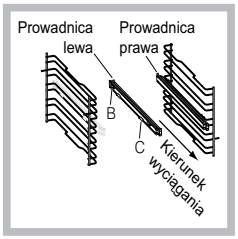
1. Remova a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada halógena de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (*veja a figura*).

! Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

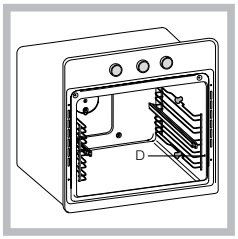
Montagem do Kit Guias corrediças



Para montar as guias corrediças:
1. Remova os dois caixilhos tirando-os dos espaçadores A (*veja a figura*).



2. Escolher a prateleira na qual inserir a guia. Prestando atenção ao sentido de extracção da guia, posicione no caixilho antes o encaixe B e depois o encaixe C.



3. Fixar os dois caixilhos com as guia montadas nos específicos furos situados nas paredes do forno (*veja a figura*). Os furos para caixilho esquerdo estão posicionados no alto, os furos para o caixilho direito estão em baixo.

4. Finalmente, encaixe os caixilhos nos espaçadores A.

Assistência técnica

Hotpoint ARISTON

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no visor mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- tipo de avaria;
- modelo da máquina (Mod.)
- número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

PT